

巴氏杀菌机厂家 巴氏杀菌机 诸城富瑞德食品机械

产品名称	巴氏杀菌机厂家 巴氏杀菌机 诸城富瑞德食品机械
公司名称	诸城市富瑞德机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市南环路中段金惠园小区南
联系电话	13806496781

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市富瑞德机械有限公司

巴氏杀菌机的主要原理

在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快（一般微生物生长的适宜温度为28—37℃）。但温度太高，巴氏杀菌机供应商，细菌就会死。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭。但经巴氏消毒后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢，因此巴氏消毒牛奶要在4℃左右的温度下保存，优质巴氏杀菌机，且只能保存3~10天，多16天。

该机特点：

本生产线采用巴氏灭菌工艺，用手食品饮料的包装封口后：清洗 - 灭菌 - 冷却 - 风干。自动效率好，安全卫生的生产。

技术参数：

灭菌温度 65 -95 可调

冷却方式 常温或强制冰水

网带宽度 500-1200mm

冰水冷却22kw

耗气量 0.5-1.0m²

电源 380V/50Hz

巴氏杀菌机 牛奶低温巴氏灭菌流水线 该机特点：

本生产流水线采用巴氏杀菌工艺，适用于腌渍菜，低温肉制品，酸奶，果冻等食品饮料的巴氏灭菌。

巴氏杀菌机 榨菜巴氏灭菌机 整机采用优质SUS304不锈钢制作，减少污染，确保卫生质量；生产连续，无极调速，巴氏杀菌机，可任意调节杀菌灭菌温度、速度。该机运行平稳，噪音低。

厂家定制巴氏杀菌机 酱牛肉软包装巴氏灭菌流水线

外型尺寸：8000*1200*1520

灭菌温度：65-95摄氏度

蒸气压力：1-4KG

加工能力：根据用户需求设计

巴氏杀菌机适用于真空软包装食品、低温肉食制品、火腿肠、香肠、果品、果汁饮料、蔬菜汁饮料、酱腌菜、酱菜、盐渍菜、腌渍菜、大酱、大根、泡菜、榨菜、山野菜、果酱、果冻、豆制品等真空软包装食品、软管软瓶包装物、玻璃瓶包装物的灭菌。

该机还适用于果品蔬菜的漂烫或予煮等工序。

该设备采用预热-杀菌-预冷-

冷却四段且对物品上下左右四个方向喷淋杀菌、不同的产品杀菌温度是不一样的、

设备的温度是可任意设定、自动控制、保持恒定的温度、自动记录；

杀菌机除了轴承和电机外均采用食品级304不锈钢制作而成，网带采用链板式是国内目前理想的设备。

适用范围：

设备适用于果汁、饮料、果酱、啤酒、米酒、黄酒、罐头等物品的杀菌。

巴氏杀菌机厂家-巴氏杀菌机-诸城富瑞德食品机械(查看)由诸城市富瑞德机械有限公司提供。诸城市富瑞德机械有限公司(www.sdfuruidejixie.com)是一家从事“真空包装机,巴氏杀菌机,蔬菜清洗机等食品加工

机械食品清洗设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“富瑞德”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使富瑞德食品机械在机械加工中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！