

富瑞德食品机械厂 巴氏杀菌机销售 吉安巴氏杀菌机

产品名称	富瑞德食品机械厂 巴氏杀菌机销售 吉安巴氏杀菌机
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

巴氏杀菌系列

本设备是消化吸收德国、意大利、台湾等同类设备的先进技术、全新设计而成。采用循环热水喷淋杀菌、温水预冷、冷水冷却的三段式处理的一种新型设备。杀菌温度、时间根据用户要求无级可调，自动化控制。应用于各种瓶装、罐装饮料、果脯罐头等食品的常压巴氏杀菌。机身全部采用进口不锈钢制造、运行平稳可靠，外观美观大方。

榨菜杀菌机又称低温杀菌机，主要性能是保证产品的原味，杀菌但不改变品质，是杀菌设备中应用较为广泛的一种设备。

榨菜杀菌机设备深受广大中小企业的青睐。

榨菜杀菌机是我公司吸收国外先进技术，巴氏杀菌机销售，结合国内食品、饮料、制药等行业的生产工艺需要研制成功的集灭菌、冷却与一体的新型产品。

榨菜杀菌机杀菌、冷却机采用优质不锈钢制作，先进的控制仪表。

有造型美观，操作及维护方便等特点，与目前土法(杀菌池)相比劳动强度低，人力少，自控化程度高，温度可在60-98度内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制。

榨菜杀菌机产品特点：

- 1、适用于加工各种袋装及罐装产品，如野菜、水煮菜、肉类、钗头或软包装等杀菌，冷却、风干。
- 2、生产能力：200kg/h-1500kg/h
- 3、速度可调，采用无级调速。
- 4、杀菌温度控制，竹笋巴氏灭菌机，自动在80~95 范围内调节。
- 5、耗蒸汽量：每杀菌一吨产品需0.5T/h × 0.5Mpa
- 6、杀菌机筒体可根据客户要求制作保温层，以便有员操作。
- 7、生产线布排成“一”字型，也可以排成“L”型。

巴氏杀菌机是我公司吸收国外先进技术，结合国内食品、饮料、制药等行业的生产工艺需要研制成功的集灭菌、冷却与一体的新型产品，该系列杀菌、冷却机采用优质SUS304不锈钢制作，吉安巴氏杀菌机，先进的控制仪表。造型美观，操作及维护方便等特点，与目前土法（杀菌池）相比劳动强度低，人力少，自控化程度高，巴氏杀菌机哪家好，温度可在80-100 内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制，本产品完全符合GMP，HACCP的认证要求，卫生高效，是蔬菜食品加工行业的理想设备。

工作原理：采用巴氏杀菌法，对包装类产品、蔬菜或灌装食品通过温度自动调节，将杀菌槽内的热水温度控制在80-100 之间，即可取到杀菌效果，又能保证蛋白质等营养成分不在较大温差范围内波动，保持食品原有的品质，达到对食品不加防腐添加剂，而延长保质期，从而保障了人们的生命健康，同时还对杀菌后的食物通过冷却水进行冷却，并用风干机将包装物表面吹干后包装入库，可延长食品储藏期。

富瑞德食品机械厂(图)-巴氏杀菌机销售-吉安巴氏杀菌机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）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领富瑞德食品机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！