

巴氏杀菌机厂家 富瑞德食品机械 巴氏杀菌机

产品名称	巴氏杀菌机厂家 富瑞德食品机械 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

采用巴氏杀菌法，巴氏杀菌机哪家好，对包装类产品、蔬菜或灌装后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摄氏度之间，既可起到杀菌效果，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。

整个杀菌过程中避免了产品与空气接触，杀菌机内不存在空气冷团，优化的循环水系统，保证杀菌槽内热分布均匀。

? 平滑温和但快速的冷却，避免了产品的热冲击和杀菌异味的产生。

性能

? 低噪音，创造安静、舒适的作业环境。

? 热水储存在上罐，产品升温阶段非常迅速。

整机采用SUS304不锈钢制作，链条传动，配有调整功能（蒸煮速度，水流速度均可调）操作简单，降低了劳动力成本，减轻了劳动强度、大大提高了生产效率，更重要的是防止了生产过程中诸多因人的因素而产生的食品质量事故。成型槽内的水通过热水循环泵形成水流，使从肉丸机出来的肉丸入水后便开始向成型槽末端流动，这流动过程通过调节阀控制水的流速达到控制肉丸流动速度，目的使肉丸达到理想的成型状态。

巴氏杀菌机保存了产品营养和口感!

杀菌原理工艺流程：杀菌—冷却—清洗—干燥，可配备杀菌曲线记录仪监控生产过程，达到自动高效，安全卫生的生产目的。输送机、杀菌机、冷却机和风（烘）干机整个流程连续运行，自动控制。喷淋巴氏杀菌机保存了产品营养和口感!

整机采用优质SUS304不锈钢制作，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。该机运行平稳，噪音低，巴氏杀菌机厂家，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。解决了灭菌过程中因为自动化程度低而造成的“随意性”加强了“一致性”，大大提高了灭菌的成功率。各种类型低温肉食制品灭菌。

巴氏杀菌流水线、冷却机、风干机采用优质不锈钢制作，先进的控制仪表。软包装巴氏杀菌线有造型美观，巴氏杀菌机价格，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0-98 自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制，软包装巴氏杀菌线完全符合GMP，HACCP的认证要求，卫生高效，巴氏杀菌流水线是食品加工行业的理想设备。

巴氏杀菌流水线分杀菌和冷却两部分，巴氏杀菌机，通过链条的不断运转，带动被杀菌物进入槽内连续作业，杀菌温度、速度、规格可根据客户工艺工求而自行设定，全自动灭菌方式使产品规格统一，快速有效彻底地达到灭菌效果，提高工作效率，彻底告别以前传统随意性的灭菌方式，使您的产品在杀菌灭菌过程中真正达到全自动化。

巴氏杀菌机厂家-富瑞德食品机械(在线咨询)-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）位于诸城市南环路中段金惠园小区南。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前富瑞德食品机械在机械加工中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。富瑞德食品机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。富瑞德食品机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。