

优质巴氏杀菌机 富瑞德食品机械 钦州巴氏杀菌机

产品名称	优质巴氏杀菌机 富瑞德食品机械 钦州巴氏杀菌机
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

巴氏杀菌机分杀菌和冷却两部分，通过滚杠式链条的不断运转，带动被杀菌物进入槽内连续作业，适用于瓶装类食品的自动化连续巴氏杀菌，也可用于蔬菜的漂烫、杀青处理。巴氏杀菌机采用优质SUS304不锈钢制作，以水为介质，分杀菌槽、冷却槽两部分，灭菌温度、速度可根据物料加工工艺要求设定。该机运行平稳，无极变频调速，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，蔬菜巴氏杀菌机价格，不易变形，钦州巴氏杀菌机，易保养。

巴氏杀菌机适用于灭菌后高低温肉制品、蔬菜制品等软包装产品灭菌后的除水工作，亦适宜蔬菜清洗后表面水的去除。

巴氏杀菌机结构：

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，可任意调节杀菌灭菌温度、速度。该机运行平稳，噪音低。

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。

巴氏杀菌机产品特点：

1. 采用全不锈钢（国标304）制成设备安全、卫生。
2. 采用巴氏杀菌法能保持原有品质，保质期长。
3. 采用自动温控，不锈钢水果罐头巴氏杀菌机，变频器调速，自动化流水线程度高，劳动强度低可选配电脑全自动控制系统
4. 设备使用，维护方便，优质海螺漂烫机，外形美观。

用于水果罐头的最后杀菌处理，江苏酱菜巴氏杀菌机，适用于各种罐型，酱菜巴氏杀菌机价格，并可根
据用户需要定做，杀菌温度任意设定自动控制，有全不锈钢和碳钢不锈钢结合两种型式。

（1）适合杀菌类型：黄桃、桔子、梨子、苹果、低温肉食、野菜、食用菌、蔬菜、酱菜、泡菜、榨菜等

（2）所要杀菌的适用型：200g、250g、500g等包装类型等

（3）设备材料：304不锈钢。

优质巴氏杀菌机-富瑞德食品机械(在线咨询)-钦州巴氏杀菌机由诸城市富瑞德机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市富瑞德机械有限公司（www.sdfuruidejixie.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为机械加工较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!