

蘑菇巴氏杀菌机 张家口巴氏杀菌机 富瑞德食品机械公司

产品名称	蘑菇巴氏杀菌机 张家口巴氏杀菌机 富瑞德食品机械公司
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

袋装食品巴氏杀菌机流水线采用优质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，张家口巴氏杀菌机，噪音低。适用于各种大小罐型：马口铁质圆罐、柱形玻璃瓶，直径30-160mm，高度50-180mm；产品规格可根据客户要求定制，杀菌箱体、冷却箱体长度与宽度可任意选定。温度可任意设定、自动控制、保持恒定温度；采用强制驱动、缩短杀菌时间、能使罐头内温度均匀、保证杀菌质量；采用提升输送、减轻劳动强度，节约开支；采用提升机与杀菌同步机构，实现自动输送。

巴氏杀菌机 特点：

结构紧凑、操作方便、故障率低，加热方式采用锅炉蒸汽或锅炉热水，特别适合连续杀菌作业。解决了灭菌过程中因为自动化程度底而造成的“随意性”加强了“一致性”，大大提高了灭菌的成功率。

在食品、饮料、制药等行业中，要求对一些包装完毕的产品进行水浴灭菌。被包装好的产品放在可调速的不锈钢网带上，今天我们谈论的是酱菜巴氏杀菌设备灭菌彻底，口感好!不影响原有的品质。

在传送带的作用下按序进入灭菌箱体内，经由“高温水为介质”杀菌后，再由另一条传送带带人冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀菌要求，后面接着进入连续风干线可直接装箱。

该系列设备连续运转，已灭菌的包装产品被源源不断送入下一生产工序。

巴氏杀菌是国内首创的杀菌，榨菜巴氏灭菌机，冷却，干燥，连续巴氏灭菌生产组。适应于袋装和瓶装果蔬汁饮料、酱腌菜、泡菜、榨菜。山野菜、果酱、豆制品等食品的灭菌。该机还适应于蔬的漂烫或蒸煮等工序。下面富瑞德机械给大家分析巴氏杀菌机技术参数!

处理能力：200kg/h 500kg/h 800kg/h 1000kg/h 1500kg/h 2000kg/h 6000kg/h

热水温度：max 100

灭菌槽尺寸：根据设备而定

灭菌时间：9—40min

总功率：根据设备而定

蒸汽耗量：根据设备而定

外型尺寸：根据设备而定

巴氏杀菌机是国内首创的杀菌，冷却，干燥；连续巴氏灭菌生产组。

适应于袋装和瓶装果蔬汁饮料、酱腌菜、泡菜、榨菜。山野菜、果酱、豆制品等食品的灭菌。

该机还适应于蔬的漂烫或蒸煮等工序。

巴氏杀菌机是国内首创的杀菌，冷却，蘑菇巴氏杀菌机，干燥；连续巴氏灭菌生产组。

适应于袋装和瓶装果蔬汁饮料、酱腌菜、泡菜、榨菜。山野菜、果酱、豆制品等食品的灭菌。

该机还适应于蔬的漂烫或蒸煮等工序。

巴氏杀菌机采用优质SUS304不锈钢制作，温度、速度可根据工艺要求设定；

该机运行平稳，不锈钢带强度高，不锈钢水果罐头巴氏杀菌机，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序低而造成的“随意性”，加强了“一致性”大大提高了灭菌的成功率

蘑菇巴氏杀菌机-张家口巴氏杀菌机-富瑞德食品机械公司由诸城市富瑞德机械有限公司提供。“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”就选诸城市富瑞德机械有限公司(www.sdfuruidejixie.com)，公司位于：诸城市南环路中段金惠园小区南，多年来，富瑞德食品机械坚持为客户提供好的服务，联系人：林经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。富瑞德食品机械

期待成为您的长期合作伙伴！