

果汁饮料巴氏杀菌机 巴氏杀菌机 诸城富瑞德食品机械

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 果汁饮料巴氏杀菌机 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

山楂罐头巴氏杀菌机，变频式低温巴氏杀菌线适用于各种类型低温肉食制品灭菌、火腿肠灭菌、香肠灭菌、水果罐头灭菌、果汁饮料灭菌、蔬菜汁饮料灭菌、酱腌菜灭菌、酱菜灭菌、盐渍菜灭菌、腌渍菜灭菌、大酱灭菌、大根灭菌、泡菜灭菌、榨菜灭菌、山野菜灭菌、果酱灭菌、果冻灭菌、豆制品灭菌、酸奶灭菌、奶制品灭菌、罐头灭菌等真空软包装食品、软管软瓶包装物、玻璃瓶包装的酱菜、酱腌菜、果酱、罐头包装物的灭菌。巴氏杀菌机还适用于水果山野菜及其它特种果品蔬菜的漂烫或予煮等工序。

巴氏杀菌线是自动化程度高的机械设备，大大提高了杀菌的成功率，现在被广泛应用于食品加工的各个领域。不同的产品，杀菌时间和杀菌温度也各不相同，该设备设有温控系统可以控制杀菌温度，同样也有变频调速器，调节杀菌时间。

全自动巴氏杀菌线性能特点：

- 1、适用各种大小软包装产品
- 2、履带采用进口网式工程塑料，耐高温，对包装后物料无损伤;

- 3、温度调节采用进口自动温控系统;
- 4、设计杀菌冷却中间过渡段，确保产品的口感;
- 5、所有轴承采用进口防腐蚀系统，保证设备的使用寿命。

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。

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，变频器调速，果汁饮料巴氏杀菌机，自动化流水线程度高，巴氏杀菌机厂家，劳动强度低可选配电脑全自动控制系统
4. 设备使用，巴氏杀菌机，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。

果汁饮料巴氏杀菌机-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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。富瑞德食品机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市南环路中段金惠园小区南，联系人：林经理。