

定安巴氏杀菌机 富瑞德食品机械厂 蘑菇巴氏杀菌机

产品名称	定安巴氏杀菌机 富瑞德食品机械厂 蘑菇巴氏杀菌机
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，蔬菜巴氏杀菌机价格，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，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，榨菜巴氏灭菌机，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。

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，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低而造成的“随意性”加强了“一致性”，定安巴氏杀菌机，大大提高了灭菌的成功率。

本生产流水线采用巴氏杀菌工艺，适用于水产、豆制品、包装好的肉制品、各类软包装、玻璃瓶、马口铁罐及周转箱装食品的巴氏杀菌。

产品特点：

采用食品级材料安全可靠、无污染。输送平稳，蘑菇巴氏杀菌机，速度可调，物料随输送带的行进运动，能够避免对输送物的损坏。噪音较小，适合于工作环境要求比较安静的场合。结构简单，便于维护。能耗较小，使用成本低。本机以热水为介质，分加热、预冷、冷却三部分。可整体采用不锈钢制作，变频调速、噪音低、运行平稳，可根据包装物的要求对温度和时间进行任意调整。该机结构紧凑、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。

定安巴氏杀菌机-富瑞德食品机械厂-蘑菇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）是一家从事“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”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“富瑞德”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使富瑞德食品机械在机械加工中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！