

食品巴氏杀菌设备 诸城铭恩机械 巴氏杀菌设备

产品名称	食品巴氏杀菌设备 诸城铭恩机械 巴氏杀菌设备
公司名称	诸城市铭恩机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道芦河大道9051号
联系电话	17306362868

产品详情

巴氏杀菌流水线组成及原理

巴氏杀菌流水线成套设备是食品加工厂必不可少的设备之一，无论是哪种产品加工完成，都需要为其进行杀菌作业，因为杀菌可以提升产品质量，巴氏杀菌设备，同时可以延长产品的保质期，便于存储。

巴氏杀菌流水线工作原理：

- 1、巴氏杀菌机：对袋装食品进行杀菌作业，杀菌时间15-40分钟内自由调控，杀菌温度65-98摄氏度内可根据物料的特点进行调整，杀菌过程中自动进料、自动杀菌、自动出料。
- 2、冷却机：杀菌之后的物料自动进入冷却机进行冷却作业，降低产品自身温度，便于之后的存储作业。
- 3、振动沥水机;将包装袋表面的部分水珠振动沥水，然后布料到翻转式风干机上。
- 4、风干机：根据产品特点，有平行式风干机和翻转式风干机，经过4-5次翻转，对包装袋表面进行风干作业，然后直接装修存储。

巴氏杀菌流水线的具体设备参数和尺寸，需要根据具体的产品、产量加工计算，欢迎来公司面谈。

巴氏杀菌设备

诸城市铭恩机械有限公司简介

诸城市铭恩机械有限公司坐落于中国的恐龙之乡-山东诸城，铁路、高速公路四通八达，地理位置优越，环境优美。铭恩公司是一家集科研、制造、销售于一体的不锈钢食品机械生产企业，果冻巴氏杀菌设备，多年的食品机械研发生产经验，帮助广大食品厂家解决食品在生产过程中遇到的问题，专业定制，终身维护。

诸城市铭恩机械有限公司是一家专业从事巴氏杀菌机、巴氏杀菌流水线、巴氏灭菌机、果蔬清洗机、风干烘干机、肉类解冻机蒸煮机，周转筐清洗设备等多种系列食品加工机械设备的研发、设计、制造及销售为一体的骨干企业。

以先进的技术、精良的加工、严密的制造质量和完善的售后服务，是广大客户理想的选择。

巴氏杀菌设备

1、巴氏杀菌冷却机分杀菌和冷却两部分，通过输送网带的不断运转，带动被杀菌物进入槽内连续作业，特别适用于酱菜、腌渍菜、低温肉制品、果汁、果冻、酸奶及各类饮料的自动化连续巴氏杀菌，也可用于蔬菜的漂烫、杀青以及肉类的预煮处理。

2、该机结构紧凑、操作方便、故障率低，加热方式采用蒸汽，节省能源。上盖采用水密封，食品巴氏杀菌设备，杀菌槽体加保温层，有效防止蒸汽和热量外溢而造成能源浪费。

3、杀菌后快速冷却，保证了产品的口感和色泽，肉制品巴氏杀菌设备，如果对于温度有特殊要求的客户，还可自行增配冷冻机组或冷却塔，以达到理想的冷却效果。

巴氏杀菌设备

食品巴氏杀菌设备-诸城铭恩机械(在线咨询)-巴氏杀菌设备由诸城市铭恩机械有限公司提供。诸城市铭恩机械有限公司(www.mingenjixie.com)实力雄厚，信誉可靠，在山东潍坊的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领铭恩机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！