

食品巴氏杀菌线 巴氏杀菌线 诸城铭恩机械

产品名称	食品巴氏杀菌线 巴氏杀菌线 诸城铭恩机械
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

巴氏杀菌机?广泛用于食品加工行业

巴氏杀菌机广泛用于酱腌食品、蔬菜(萝卜干、大头菜、榨菜、山野菜、食用菌、蘑菇香菇)、低温肉制品(香肠、火腿、鸡脖鸭脖、鸡腿鸭肉、鱼肉制品)的连续式巴氏杀菌。

诸城市铭恩机械专业提供巴氏杀菌机，巴氏杀菌机的工作流程是将包装封口的袋装食品或瓶装产品完全浸入加热水中(水温65-98度以内可调)进行杀菌，杀菌过程完成后，产品进入冷水机快速冷却，既保证对食品充分杀菌，榨菜巴氏杀菌线，又保证食品色泽和口味。设备采用蒸汽加热，调料包巴氏杀菌线，节省能源，设备尺寸可根据产量及杀菌时间定做(5-10米不同规格可选)，投资可大可小，适用于不同规模食品加工企业。

欢迎广大客户前来咨询交流、洽谈合作！

巴氏杀菌线

诸城铭恩巴氏杀菌机适用范围广

诸城铭恩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的杀青、漂烫以及肉制品的预煮等，是食品加工行业不可或缺的机械设备。

诸城铭恩机械有限公司为您提供优质的安装调试、维修、培训、技术咨询等售前售后服务，多位工程技

术人员为您解决技术及使用中的难题。欢迎您来电咨询或来公司参观考察！

巴氏杀菌线

巴氏杀菌的原理是在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，食品巴氏杀菌线，细菌就会被杀灭。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。诸城铭恩机械的巴氏杀菌机特点是采用72 - 85 左右的低温杀菌，巴氏杀菌线，在杀灭产品中有害菌群的同时完好地保存了营养物质和纯正口感，具有标准化、恒温杀菌、产品均质等特点。

诸城铭恩巴氏杀菌机特别适用于包装后酱菜、腌渍蔬菜、果冻果酱、豆制品、低温肉制品、调和奶制品等的连续杀菌和冷却，冷却后可接入翻转式风干机、烘干机等，组成全套生产加工流水线，节约时间。欢迎您来电咨询洽谈！

巴氏杀菌线

食品巴氏杀菌线-巴氏杀菌线-诸城铭恩机械(查看)由诸城市铭恩机械有限公司提供。食品巴氏杀菌线-巴氏杀菌线-诸城铭恩机械(查看)是诸城市铭恩机械有限公司（www.mingenjixie.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：张经理。