

正康食品机械 豆制品巴氏杀菌机厂家 豆制品巴氏杀菌机

产品名称	正康食品机械 豆制品巴氏杀菌机厂家 豆制品巴氏杀菌机
公司名称	诸城市正康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市西外环中段
联系电话	13869639905

产品详情

豆制品巴氏杀菌机

豆制品巴氏杀菌机工作原理

物料落入加热好的水中，利用槽体中的热水将物料进行漂烫，物料上下两层输送网带的带动，被提升出内槽体，进入下面的工序。

工作过程中，循环水泵始终循环供水，使槽体内的水温保持均衡

一致。保证灭菌的效果。

主要技术指标（中型）

功率：6KW

工作用汽压：0.3Mpa

外形尺寸：（长×宽×高）12000*1900*2200 可定制

输送网带速度：变频可调

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市正康食品机械有限公司

豆制品巴氏杀菌机豆制品巴氏杀菌机

现在巴氏杀菌机主要用于奶制品和一些豆干类、腌渍菜类、米酒等产品的杀菌，根本的宗旨没有改变，全自动豆制品巴氏杀菌机，利用水温去包装内的有害菌类，使其不会在包装好的产品内进行繁衍，从而达到灭菌的目的，温度在高低因产品的类别而不一，巴氏杀菌的水温并不是越高越好，豆制品巴氏杀菌机厂家，有些产品如果用高温的方法反而会造造成口感和品质的变化。网带运行速度用电器箱内部的变频器进行调整，旋钮顺时针旋转为提高速度，反之速度降低。

软包装（袋装）的产品一般会采用水浴式网带巴氏杀菌机，只要产品可以杀透，产品可以采用堆叠的方式进行处理，不论是哪种产品，必须要杀透，否则杀菌就没有意义。

豆制品巴氏杀菌机巴氏杀菌机、巴氏灭菌机、低温巴氏设备主要应用于食品饮料等行业，名子有很多，可以延伸为低温杀菌机、低温杀菌设备、巴氏杀菌设备。最早是用于啤酒的杀菌领域，连续式豆制品巴氏杀菌机，起源于法国酿酒业，巴斯德受人之托，为了解决啤酒的发酸的情况，当时啤酒酿出后无法饮用。最后，豆制品巴氏杀菌机，巴斯德的研究结果是：以50~60摄氏度的温度加热啤酒半小时，就可以杀去掉啤酒里的菌和芽孢，而不必煮沸。这一方法挽救了法国的酿酒业。打开巴氏杀菌线开关，设备开始升温，温度升到设定值后自动停止，在工作过程中温度下降升温自动工作。这种灭菌法也就被称为“巴氏灭菌法”。

正康食品机械(图)-豆制品巴氏杀菌机厂家-豆制品巴氏杀菌机由诸城市正康食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市正康食品机械有限公司（www.zczhengkang.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为果蔬加工设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.yanshuizhushejichangjia.com）还是从事盐水注射机厂家，肉制品盐水注射机，肉类腌制设备的厂家，欢迎来电咨询。罐头巴氏杀菌机大特点是杀菌或杀青后的产品快速达到冷却温度，满足客户对产品的要求。