

# 不锈钢巴氏杀菌设备生产商 诸城昊泰机械

产品名称	不锈钢巴氏杀菌设备生产商 诸城昊泰机械
公司名称	诸城市昊泰机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市密州东路前黄疃
联系电话	15610216118

## 产品详情

### 巴氏杀菌机注意事项

- 1、每天工作结束后，应对设备进行清洗；
- 2、每月应检查减速机油位及油质，必要时进行加油或换油作业，所用油品为32号汽机油；
- 3、设备移动及重新接线时，应确认电机的转向，如反转，则将三相电中的两相任意两相倒换；
- 4、电气系统非专业人员禁止开箱；巴氏杀菌设备生产商，衢州巴氏杀菌设备生产商，肉制品巴氏杀菌设备生产商

我公司奉行顾客至上、价格优惠、完美的售后服务、持续改进的企业宗旨，以优良的技术和先进的设计，良好的商业信誉和及时的交货期满足您的期望，欢迎广大新老客户来本公司洽谈合作，我们将竭诚为广大用户提供更安全、更人性化的专业服务。

### 巴氏杀菌线注意事项

杀菌段热水的温度同温度控制仪自动控制，温度控制仪测得热水槽内温度之后，与所设定的温度进行比较，由富士温控仪来控制气动薄膜阀的开度，调整加热蒸汽的流量。杀菌时间由杀菌工艺确定，可通过调整无级变速器的转速来改变（注意：停车时禁止调整）。巴氏杀菌设备生产商，不锈钢巴氏杀菌设备生产商，肉制品巴氏杀菌设备生产商

我公司是集开发、制造、销售于一体的专业生产多类食品机械的规模性企业。公司以坚定的信念创新进取，在激烈的市场竞争中锤炼成钢；以品质创造价值为理念，大型巴氏杀菌设备生产商，成就了食品机械行业的优质品质。

巴氏杀菌设备生产商巴氏杀菌线是在吸收、采用循环热水杀菌、循环温水预冷，再用冷却水喷淋，肉制品巴氏杀菌设备生产商，冷却三段处理形式；具有杀菌温度自动控制、杀菌时间无级可调等优点，肉制品巴氏杀菌设备生产商能广泛应用于各种瓶装、罐装酸性果汁饮料、电解质饮料、酒类、调味品等产品的杀菌冷却。巴氏杀菌线工作原理独特，工作流程完整。

我公司是集开发、制造、销售于一体的专业生产多类食品机械的规模性企业。公司以坚定的信念创新进取，在激烈的市场竞争中锤炼成钢；以品质创造价值为理念，成就了食品机械行业的优质品质。

不锈钢巴氏杀菌设备生产商-诸城昊泰机械由诸城市昊泰机械科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市昊泰机械科技有限公司（[www.haotaiegg.com](http://www.haotaiegg.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为清洗、清理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.youzhajicj.com](http://www.youzhajicj.com)）还是从事小鱼油炸机，牛肉干油炸机，鱼豆腐油炸机的厂家，欢迎来电咨询。