诸城富瑞德食品机械厂 榆林巴氏杀菌机

产品名称	诸城富瑞德食品机械厂 榆林巴氏杀菌机
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

水浴巴氏杀菌生产线分为两部分：灭菌和冷却。通过链条的连续操作，灭菌材料进入罐中以便连续操作。它适用于泡菜，泡菜，蔬菜巴氏杀菌机价格，低温肉制品，果汁，果冻，酸奶和各种饮料。自动连续巴氏杀菌，也可用于蔬菜的烫漂和绿化。整机采用优质SUS304不锈钢制成，以水为介质，分为灭菌罐和冷却罐两部分。灭菌温度和速度可根据材料加工技术要求设定。该机运行平稳，无级变频控制，低噪音，高强度不锈钢网带，柔韧性小，不易变形，易于维护。

巴氏杀菌机基本原理：

封口后的罐或 (瓶) 经巴氏杀菌机输送带的传送，进入隧道式巴氏杀菌机的内部。在巴氏杀菌机中的各个温度区域内，产品的温度受到精细的调节。当通过隧道时，容器受到不同温度水的喷淋，也就是预热阶段、加热阶段（杀菌阶段）、和冷却阶段。

巴氏杀菌机主要为牛奶的一种灭菌法，既可杀对健康有害的病原菌又可使乳质尽量少发生变化。也就是根据对耐高温性极强的核菌热致死曲线和乳质中最易受热影响的奶油分离性热破坏曲线的差异原理，在低温下长时间或高温下短时间进行加热处理的一种方法。其中，在60℃以下加热30分钟的方式，榆林巴氏杀菌机，作为低温灭菌的标准，早为世界广泛采用。

巴氏杀菌机使用方法

巴氏杀菌机（巴氏杀菌法是法国人巴斯德1865年发明的一种牛奶杀菌方法，而后为纪念他由其名字命为“巴氏杀菌法”，经由这种杀菌方法的鲜奶，称为“巴氏奶”）。

巴氏杀菌是将牛奶升温到80-85度，杀菌时间为10m，巴氏杀菌机用途，杀鲜奶中有害的微生物和有害菌，（例如：大肠杆和金葡萄菌）保留奶中的有益菌和维生素。

喷淋巴氏杀菌机，采用循环热水喷淋杀菌、温水预冷、冷水冷却等多段处理，具有节水、节热能等优点。喷淋巴氏杀菌机主要用于各种瓶装、罐装饮料、果蔬罐头的常压杀菌。

本巴氏杀菌生产线集灭菌，冷却、除水于一体的连续自动化生产线。该生产线上层杀菌，下层冷却和除水。

本设备与同类设备相 比，节约一倍以上的场地，解决用户场地不够的问题，操作维修方便，自分理处程度高，输送速度和杀菌稳定可根据生产的需要自动可调。

诸城富瑞德食品机械厂-榆林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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！