果酱蒸汽式巴氏杀菌机参数 顺泽机械有限公司

产品名称	果酱蒸汽式巴氏杀菌机参数 顺泽机械有限公司
公司名称	诸城顺泽机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道杨家岭工业园
联系电话	15684288088

产品详情

工作原理：

在食品、饮料、制药等行业中，要求对一些包装完毕的产品进行喷淋或水浴灭菌。被包装好的产品放在可调速的不锈钢网带上，在传送带的作用下按序进入灭菌箱体内，经由“ 高温水为介质"杀菌后，再由传送带带人冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀菌要求。该系列设备连续运转，已灭菌的包装产品被源源不断送入下一生产工序。

公司为用户提供免费送货上门、上门安装调试、培训生产、保养及维修知识，提供免费保修1年，终生维护的服务，让企业购买的放心，使用的省心。

蒸汽式巴氏杀菌机参数蒸汽式巴氏杀菌机参数

低温巴氏杀菌机工作原理：

采用巴氏杀菌法，对包装类产品、蔬菜或灌装食品通过温度自动调节，将杀菌槽内的热水温度控制在80-90℃之间，即可取到杀菌效果，又能保证蛋白质等营养成分不在较大温差范围内波动，保持食品原有的品质，达到对食品不加防腐添加剂，而延长保质期，果冻低温巴氏杀菌机网站，从而保障了人们的生命健康，同时还对杀菌后的食物通过冷却水进行冷却，并用强风将包装物表面吹干后包装入库，可延长食品储藏期。

巴氏杀菌成套设备机械工艺：用于果冻、果奶、酸奶、豆奶等杯装食品、饮料充填封口后的清洗杀菌、冷却、干燥，与CFD、CF等系列设备配套，连成自动高效、安全卫生的生产线。机架采用S304不锈钢材料，输送网带采用MC工程塑料和不锈钢链网制造，酱腌菜低温巴氏杀菌机网站，输送链采用行星锥盘无级变速机调速，榨菜蒸汽式巴氏杀菌机参数，蒸气加热，机器结构合理、外型美观，装拆运输方便。整机采用优质SUS304不锈钢制作，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。

巴氏杀菌机 酱菜巴氏杀菌机
巴氏杀菌机生产线整机采用优质SUS304不锈钢制作；温度、速度可根据工艺要求设定；酱油巴氏杀菌机 酱菜巴氏杀菌机 巴氏杀菌机生产线运行平稳，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，果酱蒸汽式巴氏杀菌机参数，易保养，解决了灭菌过程中因为自动化程序低而造成的“ 随意性 ”，加强了“ 一致性 ”，大大提高了灭菌的成功率。

巴氏杀菌机 酱菜巴氏杀菌机 巴氏杀菌机生产线适用范围

本生产流水线采用巴氏杀菌工艺，适用于腌渍菜、低温肉制品、酸豆奶制品、果冻等食品饮料的低温杀菌。巴氏杀菌机 食品巴氏杀菌机 蔬菜低温杀菌机采取简单的煮沸的方法是可以*死乳酸*菌的，但是，蒸汽式巴氏杀菌机参数，这样一来啤酒也就被煮坏了。巴斯德尝试使用不同的温度来*死乳酸*菌，而又不会破坏啤酒本身。最后，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*死啤酒里的乳酸*菌和芽孢，而不必煮沸。这一方法挽救了法国的酿酒业。这种灭菌法也就被称为“ 巴氏灭菌法 ”。

果酱蒸汽式巴氏杀菌机参数-顺泽机械有限公司由诸城顺泽机械有限公司提供。诸城顺泽机械有限公司（www.shunzejixie.net）坚持“ 以人为本 ”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城顺泽机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市密州街道杨家岭工业园，联系人：苏经理。同时本公司（www.sdjiedongji.com）还是从事解冻线，冻肉解冻流水线，解冻流水线的厂家，欢迎来电咨询。