

酱菜巴氏杀菌机厂家 酱菜巴氏杀菌机 正康食品机械

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 酱菜巴氏杀菌机厂家 酱菜巴氏杀菌机 正康食品机械 |
| 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

酱菜巴氏杀菌机 酱菜巴氏杀菌机 水浴式巴氏杀菌机 酱菜巴氏杀菌机 全自动巴氏杀菌风干线
酸奶巴氏杀菌冷却生产线

设备构成

本设备由杀菌机、冷却机、风力干燥机及电控部分组成，通过电气控制，实现自动化连续式生产；分两种规格型式：

- 1、标准控制型：采用蒸汽电磁阀与温度传感器联动控制。
- 2、电脑全自动控制型：采用电脑触摸屏与PLC自动执行进行控制。

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

酱菜巴氏杀菌机

在食品、饮料、制药等行业中，酱菜巴氏杀菌机，要求对一些包装完毕的产品进行喷淋或水浴灭菌。酱菜巴氏杀菌机分杀菌和冷却两部分，通过链条的不断运转，带动被杀菌物进入槽内连续作业，适用于酱菜、腌渍菜、低温肉制品、果汁、果冻各类饮料的自动化连续巴氏杀菌，也可用于蔬菜的漂烫、杀青处理。被包装好的产品放在可调速的不锈钢网带上，酱菜巴氏杀菌机工作原理，在传送带的作用下按序进

入灭菌箱体内，连续式酱菜巴氏杀菌机，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。

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，酸奶，酱菜巴氏杀菌机厂家，果冻等食品饮料的巴氏灭菌。整体采用不锈钢制作。

设备用途：该机适于各种蔬菜、水果、肉食的漂烫杀青，是速冻、脱水、冻干、脱皮及其他深加工预处理不可缺少的漂烫设备。同时也是巴氏杀菌、食品蒸煮的必备设备。

结构原理：该机配备我厂生产的蔬菜加工流水线、油炸薯片（薯条）流水线、鸡爪脱皮深加工流水线、烘干脱水流水线，入料，出料全部不锈钢网带自动传输，操作方便、效率高。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。加热部分，温度自动控制，随意设定，热源可采用蒸汽加热，电加热，导热油炉加热等方式。机体为不锈钢材料，达到食品卫生标准。酱菜巴氏杀菌机

酱菜巴氏杀菌机厂家-酱菜巴氏杀菌机-正康食品机械由诸城市正康食品机械有限公司提供。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。诸城市正康食品机械有限公司（www.zczhengkang.com）是一家从事“压榨机,洗筐机,烟熏炉,肉制品加工设备,果蔬清洗等设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“正康食品机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使正康食品机械在果蔬加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（www.fanzhuanshifengganji.com）还是从事翻转式风干机，食品软包装风干机，食品除水机的厂家，欢迎来电咨询。