

重庆火锅底料巴氏杀菌机 天顺机械 火锅底料巴氏杀菌机大型

产品名称	重庆火锅底料巴氏杀菌机 天顺机械 火锅底料巴氏杀菌机大型
公司名称	诸城市天顺机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市兴华东路
联系电话	13780874399

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市天顺机械有限公司

火锅底料巴氏杀菌机：杀菌—冷却可配备杀菌曲线记录仪监控生产过程，达到自动高效，安全卫生的生产目的。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灭菌，以及低温肉制品包装后的二次灭菌。输送机、杀菌机、冷却机整个流程连续运行，自动控制。本机特点；连续杀菌、再自动进入冷却箱进行快速冷却，以尽可能保持食品的品质、本机集灭菌、冷却于一体，连续、自动生产，可用于袋装、瓶装、盒装食品的灭菌、冷却。

1. 杀菌段外层采用硅酸铝保温层，保温效果好，减少热能损耗。
2. 设备带有自动提升功能，方便清洗和维护。
3. 温度自动控制，并带有高温保护系统。
4. 设备排水管道采用大口径阀门，方便快捷的排放出设备中的废水。
5. 整机除电机、轴承座外，其他部分均采用不锈钢制作。
6. 不锈钢网带强度高，火锅底料巴氏杀菌机加工商，伸缩性小，不易变形。

一、火锅底料巴氏杀菌机质量承诺：一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务是天顺公司的服务宗旨，并配有多位技术的工程技术人员为客户解决技术难题。公司提供安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。

1、产品的制造和检测均有质量记录和检测资料。

2、对产品性能的检测，我们诚请用户亲临对产品进行全过程、全性能检查，待产品被确认合格后再装箱发货。

火锅底料巴氏杀菌机：整机采用优质SUS304不锈钢，温度、速度可根据工艺要求设定、自动控制温度及运行。该机运行平稳，不锈钢强度高、伸缩性小、不易变形、易保养等特点、操作维护方便等特点，重庆火锅底料巴氏杀菌机，劳动强度低，人力少，自控化程度高，温度可在98 内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制，是食品加工行业的理想设备。通过输送可实现自动化操作，节约人工、提高产量。

火锅底料巴氏杀菌机：产量高，本机设计为连续投料、连续出料形式，火锅底料巴氏杀菌机大型，加热区域长。网带无极调速或变频调速，火锅底料巴氏杀菌机热销，从而满足不同的产品加热时间和产量要求。灭菌段保温层有效的保证热源的利用，减少热损耗，节约能源成本。冷却段为自然水冷却，边进边出能快速降温，保证产品质量跟口感度。

重庆火锅底料巴氏杀菌机-天顺机械-火锅底料巴氏杀菌机大型由诸城市天顺机械有限公司提供。诸城市天顺机械有限公司（www.tianshunjixie.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的休闲食品加工设备等行行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诸城市天顺机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！