

# 诸城天顺机械 卤味食品巴氏杀菌线畅销 城港卤味食品巴氏杀菌线

产品名称	诸城天顺机械 卤味食品巴氏杀菌线畅销 城港卤味食品巴氏杀菌线
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

卤味食品巴氏杀菌线：温度越低，细菌生长越慢，温度越高，繁殖越快，细菌会，不同的细菌有不同的生长温度和耐热性，巴氏杀菌机利用病原菌耐热性不强的特点，采用适当的温度和保温时间将其全部杀灭。广泛用于袋装和瓶装果蔬汁饮料、泡菜、泡菜和芥末、果酱、大豆制品等。

- 1.防水电控箱，按钮单独控制，方便操作；
- 2.设备部件选用国际或国内品牌配备易损件，卤味食品巴氏杀菌线视频，方便更换；
- 3.设备配有万向轮和地脚方便移动调节设备高度；
- 4.激光切割下料采用弧焊接，焊后打磨拉丝处理保证产品外观质量；
- 5.主体选用厚壁管加工制造坚固不变形；

巴氏杀菌机是我公司根据客户需求和材料特点，卤味食品巴氏杀菌线畅销，量身定制设计的一种全自动杀菌机设备。该机结构紧凑，操作方便，故障率低，特别适用于连续灭菌。本设备采用自动温控系统，水温加热快，加热均匀，温差小，温度可调，适用于不同产品的连续灭菌。

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。卤味食品巴氏杀菌线
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，卤味食品巴氏杀菌线报价，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，伸缩性小，不易变形。

(1) 整机采用优质sus304不锈钢制造，减少污染，保证卫生连续，无级调速，可随意调节灭菌时间、温度和速度。卤味食品巴氏杀菌线

(2) 它分为灭菌和冷却两部分，上海卤味食品巴氏杀菌线，通过链条的连续运行带动灭菌物体进入罐内连续运行。

(3) 该机运行平稳，噪音低，适用于各种食品的灭菌。

(4) 产品规格可根据客户要求定做。灭菌箱、冷却箱、冷却箱的长度和宽度可任意选择。

(5) 温度可任意设定，自动控制，保持稳态温度并自动记录。

(6) 采用强制驱动，缩短灭菌时间，使产品温度均匀，保证灭菌质量。

(7) 采用网带运输减轻劳动强度节约费用。

(8) 本机以热水为介质，分为灭菌和冷却两部分。

(9) 该机结构紧凑，操作方便，故障率低加热方式为锅炉蒸汽或锅炉热水，特别适用于连续灭菌操作。卤味食品巴氏杀菌线

(10) 整体采用不锈钢制造，变频无级调速，噪音低，运行平稳。

(11) 温度和时间可根据包装材料的要求任意调整。

诸城天顺机械-卤味食品巴氏杀菌线畅销-城港卤味食品巴氏杀菌线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](http://www.tianshunjixie.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！