沿河竹笋巴氏杀菌设备售后"本信息长期有效"

产品名称	沿河竹笋巴氏杀菌设备售后"本信息长期有效"
公司名称	诸城市龙翔工贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市薛馆路168号
联系电话	15563616038

产品详情

巴氏杀菌的构造和组成:

结构:电机循环水泵槽体提升装置网带加热管或蒸汽管道(根据客户需要选择加热方式)履带(负压带)和保温槽体保温盖,竹笋巴氏杀菌设备售后,温控装置,电控部分等。我们公司生产的一般都是水浴式巴氏杀菌机,也就是杀菌温度一般都是低于98度的,通俗来讲,通俗易懂来讲,能在98度以下杀菌彻底的物品,就可用我们公司生产的水浴式巴氏杀菌机。

竹笋巴氏杀菌设备售后

本机根据巴士杀菌原理制作而成,整机采用优质SUS304不锈钢,温度可在98C°内自动调控,是蔬菜食品加工行业杀菌的的理想设备。

设备原理:

简单来说巴氏杀菌就是给杀菌物加热到合适的温度(即大限度灭掉病菌,又可以保证杀菌物不变质),或者把杀菌物放入合适温度的杀菌水中一定时间达到杀菌的目的。诸城市龙翔工贸有限公司欢迎您前来参观!

酱菜巴氏杀菌线设备特点:

1、高温短时间灭菌

采用双罐热水循环进行杀菌,事先将热水罐内的水加热到灭菌所要求的温度,从而缩短了灭菌时间,提高了工作效率。

2、节约能源

竹笋巴氏杀菌设备售后在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用,节省了能源、时间及人力、物力的消耗,降低了生产成本。

3、均一的水流交换方式,温度均一,无死角

诸城市龙翔工贸欢迎广大客户莅临参观!

沿河竹笋巴氏杀菌设备售后"本信息长期有效"由诸城市龙翔工贸有限公司提供。沿河竹笋巴氏杀菌设备售后"本信息长期有效"是诸城市龙翔工贸有限公司(www.spfgj.com)今年全新升级推出的,以上图片仅供参考,请您拨打本页面或图片上的联系电话,索取联系人:王红。同时本公司(www.yazhajicj.com)还是从事酱菜压榨脱水设备,液压压榨机,全自动压榨脱水机的厂家,欢迎来电咨询。