

罐头类杀菌设备多少钱 青海杀菌设备 丰创食品机械

产品名称	罐头类杀菌设备多少钱 青海杀菌设备 丰创食品机械
公司名称	潍坊丰创食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	潍坊市坊子区北海路以东潍胶路以南800米
联系电话	15965094511

产品详情

巴氏杀菌设备利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭。以下就是巴氏杀菌设备的应用领域：各种类型低温肉食制品灭菌、火腿肠灭菌、香肠灭菌、水果罐头灭菌、果汁饮料灭菌、蔬菜汁饮料灭菌、酱腌菜灭菌、酱菜灭菌、盐渍菜灭菌、腌渍菜灭菌、大酱灭菌、大根灭菌、泡菜灭菌、榨菜灭菌、山野菜灭菌、果酱灭菌、果冻灭菌、豆制品灭菌、酸奶灭菌、奶制品灭菌、罐头灭菌等真空软包装食品、软管软瓶包装物、玻璃瓶包装的酱菜、酱腌菜、果酱、罐头包装物的灭菌。该机还适用于水果山野菜及其它特种果品蔬菜的漂烫或予煮等工序。

巴氏杀菌设备采用优质不锈钢加工制造，罐头类杀菌设备多少钱，使用巴氏杀菌设备之前要先检查一遍，杀菌设备哪家好，那么具体有哪些事项呢？

- 1、所有能源供应充足；
- 2、冰水温度满足标准，袋装杀菌设备哪家好，温度1--2℃，青海杀菌设备，压力3--4bar；
- 3、所有参数在标准范围内；
- 4、涂抹实验和ph检测合格；
- 5、清洗接管拆开，同时接到回收管路上并打开蝶阀；
- 6、所有阀门开关和泵的控制开关位置正确；
- 7、源罐中有牛奶及牛奶的类型和各项理化指标合格和源罐是处于生产状态。

杀菌设备主要有高温热力杀菌（120 杀菌）、蒸汽杀菌、蒸煮杀菌锅、微波杀菌设备、辐照杀菌等。按杀菌机械种类分为：水浴式杀菌锅、喷淋式杀菌锅、紫外线杀菌器、臭氧杀菌器、巴氏杀菌、瞬时灭菌机这大类别。

高温热力杀菌：

高温热力杀菌主要是通过高温，将食品内的细菌杀菌，使食品内的细菌数量、细菌总数以达到国家食品检测的标准。蒸汽杀菌、蒸煮杀菌锅均属于高温热力杀菌。

罐头类杀菌设备多少钱-青海杀菌设备-丰创食品机械由潍坊丰创食品机械有限公司提供。潍坊丰创食品机械有限公司（www.wffcjx.cn）为客户提供“蔬菜漂洗清洗机,双层清洗机,蔬菜清洗漂烫冷却设备”等业务，公司拥有“丰创食品机械”等品牌。专注于果蔬加工设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：管经理。