

# 杀菌设备用途 丰创食品机械 安顺杀菌设备

产品名称	杀菌设备用途 丰创食品机械 安顺杀菌设备
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，杀菌设备用途，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。

### 杀菌设备高温短时间灭菌

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，罐头类杀菌设备品牌，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。

### 节约能源

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。

均一的水流交换方式，温度均一，无死角

公司拥有一批食品机械。以设计加工等人才、从业多年、经验丰富，技术熟练是公司发展技术人员将为客户提供到位的售前、售中以及售后服务、产品质量，竭诚为新老客户提供优的产品体验。

使用巴氏杀菌设备有什么样的好处呢？

一.巴氏杀菌线采用优质不锈钢制作，先进的控制仪表，有造型美观，操作及维护方便等特点。

二.是指低于100摄氏度的杀菌方式。

三.巴氏杀菌流水线杀菌温度可以自由设定。在可调范围内，时间可调。不会造成颜色改变，安顺杀菌设备，味道损坏等问题。

杀菌的原理是在一定温度范围内，温度越低，袋装杀菌设备哪家好，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，细菌就会死。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是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。

杀菌设备用途-丰创食品机械-安顺杀菌设备由潍坊丰创食品机械有限公司提供。“蔬菜漂洗清洗机,双层清洗机,蔬菜清洗漂烫冷却设备”就选潍坊丰创食品机械有限公司（[www.wffcjx.cn](http://www.wffcjx.cn)），公司位于：潍坊市坊子区北海路以东潍胶路以南800米，多年来，丰创食品机械坚持为客户提供好的服务，联系人：管经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。丰创食品机械期待成为您的长期合作伙伴！