

袋装杀菌设备规格 汕头杀菌设备 丰创食品机械

产品名称	袋装杀菌设备规格 汕头杀菌设备 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

巴氏杀菌设备注意事项：

- 1.清洗时要保证浓酸浓碱供应充足；
- 2.长时间低温，检查冰水的进出口蝶阀是否关死；
- 3.均质机清洗时冷却水是否打开；带单效降膜器清洗时，检查蒸发室；
- 4.清洗回路的电导仪长时间不变化时，袋装杀菌设备规格，马上检查所有阀门动作特别是手动阀门是否打开。

巴氏杀菌设备的“低温长时间”和“高温短时间”目前市面上使用的巴氏杀菌程序种类繁多。“低温长时间”(LTLT)处理是一个间歇过程，如今只被小型乳品厂用来生产一些奶酪制品。

巴氏杀菌设备安装步骤

- 1、首先，设备整体部件发货前已经安装到位。
- 2、先拿出配件进行清点。
- 3、配件清单：呼吸器1个；卡箍5个；钥匙1把； 阀门1个； 密封圈5个； 快装螺纹接头1个； 出气弯管1个； 快装弯头1个。
- 4、呼吸器用卡箍和密封圈安装在巴氏杀菌机封头盖正上方。

- 5、出气弯管和快装螺纹接头配合卡箍，密封圈安装在鲜奶杀菌机正后方出气孔（冷却出水孔）处。
- 6、蝶阀和弯头安装在出料口（正前方）处。

杀菌设备实现温度、时间、压力自动控制，汕头杀菌设备，适合于肉制品、饮料（包括玻璃瓶）、蛋制品、粽子等多种食品的杀菌和蒸煮，操作简单方便，每锅产量在120公斤左右，针对产量在每天1000公斤左右，又没有蒸汽锅炉的客户特别实用，耗能低，可以大大降低能耗成本。用于加热密封在容器内的食品。对密封包装在容器内的需商业无菌杀菌的食品，可以使用多种不同的杀菌锅系统。润鲁杀菌锅分为蒸汽加热、电加热、电汽两用型。

潍坊丰创食品机械公司认准以上理念，坚持价格合理，开发运用技术。所生产机械产品，种类多元，规格齐全，并涵盖食品生产各个环节，罐头类杀菌设备价格，主要包括：清洗、切菜、漂烫、风干及杀菌等设备，罐头类杀菌设备，使用性能强，维修方便，可满足多种产品如水果、蔬菜、辣椒、肉制品、水产品等加工，十余大类的上百种设备及辅助工具的生产，并可按客户需求量身定做设备。

袋装杀菌设备规格-汕头杀菌设备-丰创食品机械由潍坊丰创食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。潍坊丰创食品机械有限公司（www.wffcjx.cn）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为果蔬加工设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功！