杀菌设备质量 丰创食品机械 成都杀菌设备

产品名称	杀菌设备质量 丰创食品机械 成都杀菌设备
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

巴氏杀菌设备常用在食品、饮料、酸奶、酱菜、制药等行业中，要求对一些包装完毕的产品进行水浴灭菌。被包装好的产品放在可调速的不锈钢网带输送上，在传送带的作用下按序进入灭菌箱体内，经由“高温水为介质”杀菌后，再由传送带带入冷却箱体内均匀冷却，袋装杀菌设备厂家，从而达到产品杀菌要求，在食品机械中是各个环节都必不可少的。

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，主要包括：清洗、切菜、漂烫、风干及杀菌等设备，成都杀菌设备，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。公司生产严把质量关，结合市场，为客户提供合理的价格。

杀菌设备采用燃煤或燃气直接加热，罐头类杀菌设备用途，使用方便，安全可靠，节约投资，适合小批量生产。

该设备用于罐头、饮料、豆奶、花生奶以及真空软包装各种肉类、豆干，蔬菜等，；还适应于科研单位，试验室、医liao、制药等各种物料的高温高压灭菌，也可作常压杀菌。

潍坊丰创食品机械公司生产严把质量关，结合市场，为客户提供合理的价格。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。

巴氏杀菌设备使用注意事项：

1、每天工作结束后，应对设备进行清洗；

2、每月应检查减速机油位及油质，必要时进行加油或换油作业，所用油品为32号汽机油；

3、设备移动及重新接线时，应确认电机的转向，杀菌设备质量，如反转，则将三相电中的两相任意两相倒换；

4、电气系统非专业人员禁止开箱。

当今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。“ 高温短时间 ”(HTST)处理是一个“ 流动 ”过程，通常在板式热交换器中进行，如今被广泛应用于饮用牛奶的生产。通过该方式获得的产品不是无菌的，即仍含有微生物，且在储存和处理的过程中需要冷藏。“ 快速巴氏杀菌 ”主要应用于生产酸奶乳制品。

杀菌设备质量-丰创食品机械(在线咨询)-成都杀菌设备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）是一家从事“ 蔬菜漂洗清洗机,双层清洗机,蔬菜清洗漂烫冷却设备 ”的公司。自成立以来，我们坚持以“ 诚信为本，稳健经营 ”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“ 丰创食品机械 ”品牌拥有良好口碑。我们坚持“ 服务为先，用户至上 ”的原则，使丰创食品机械在果蔬加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！