

巴氏杀菌机批发 诸城华明机械 重庆巴氏杀菌机

产品名称	巴氏杀菌机批发 诸城华明机械 重庆巴氏杀菌机
公司名称	诸城市华明食品包装机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市昌城镇诸朱路工业园高新区
联系电话	13853679369

产品详情

当通过隧道时，容器受到不同温度水的喷淋，巴氏杀菌机批发，也就是预热阶段、加热阶段（杀菌阶段）、和冷却阶段。杀菌机前端的逐步加热和后端的逐步冷却是非常重要的。这样，既可以避免过热而造成的口味损失，巴氏杀菌机质量好，又能够防止容器热应力的突变而产生的碎瓶。在隧道式巴氏杀菌机中，巴氏杀菌机厂家，一般可以采用喷淋嘴系统（安装一个大型的喷淋嘴，热水通过这个喷淋嘴喷淋到容器上），不同温度持着一定按工艺要求的不同时间后，重庆巴氏杀菌机，又通过网式输送带送出至输送线上。

巴氏杀菌机那里买华明食品机械专业厂家

巴氏杀菌机适用于各种类型低温肉食制品、水果罐头、果汁饮料、蔬菜汁饮料、酱腌菜、酱菜、盐渍菜、腌渍菜、大酱、泡菜、榨菜、山野菜、果酱、果冻、豆制品、奶制品等真空软包装食品、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。巴氏杀菌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。采用不锈钢SUS304/2B材料制作，完全符合出口食品卫生要求。

该巴氏杀菌机是采用热水循环喷淋杀菌，温水预冷、冷水冷却的多段式处理方式，杀菌温度和时间任意调节，适用于各种易拉罐、玻璃瓶等饮料的巴氏杀菌，性能稳定，外观美观大方。

巴氏杀菌机的基本原理为：封口后的罐或（瓶）经输送带的传送，进入隧道式巴氏杀菌机的内部。在巴氏杀菌机中的各个温度区域内，产品的温度受到精细的调节。当通过隧道时，容器受到不同温度水的喷淋，也就是预热阶段、加热阶段（杀菌阶段）、和冷却阶段。

巴氏杀菌机批发-诸城华明机械-重庆巴氏杀菌机由诸城市华明食品包装机械厂提供。诸城市华明食品包装机械厂（www.huamingjixie.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.hmgunrouji.com）还是从事滚揉机，真空滚肉机，肉制品真空滚肉机的

厂家，欢迎来电咨询。