

果酱巴氏灭菌机生产商 果酱巴氏灭菌机 蓝晶机械

产品名称	果酱巴氏灭菌机生产商 果酱巴氏灭菌机 蓝晶机械
公司名称	诸城蓝晶机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道吕标工业园
联系电话	15063688111

产品详情

诸城蓝晶机械有限公司迎新老客户前来咨询，果酱巴氏灭菌机生产商，我们将为您提供服务。

- 1、酱菜巴氏杀菌机适用各种大小罐装、瓶装、盒装、袋装产品。
2. 设备材质304不锈钢制作，运行网带可定制。
- 3、温度调节采用进口自动温控系统;
- 4、设计杀菌冷却中间过渡段，确保产品的口感;
- 5、所有轴承采用进口防腐系统，保证设备的使用寿命;
- 6、生产连续，无级调速，杀菌时间可调;
- 7、杀菌温度:65-100 范围内可调;出水温度20-40 .
- 8、酱菜巴氏杀菌机主要采用蒸汽加热，果酱巴氏灭菌机，加热系统主要由自动温控阀、截止阀、手动微调阀、温度传感器、显示屏等组成。水温迅速达到预定温度，有利于节约能源，如不方便采用蒸汽的加热的，可选择电加热。果酱巴氏灭菌机

诸城蓝晶机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

设备配备预冷水槽，蒸煮后的产品直接进入预冷水槽，可实现产品的快速冷却，便于后续步骤的加工。是果蔬类食品在流态化速冻前的设备，果酱巴氏灭菌机生产商，其工艺流程：选别 清洗 漂烫 冷却

滤水 送料等，可处理加工的食品有：青、豌豆、草莓、芦笋、蚕豆、桃丁、苹果等果蔬类；鸡肉、鸡腿、鸡翅等肉食类。

果酱巴氏灭菌机

诸城蓝晶机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

整机采用不锈钢制造，符合GMP、HACCP的认证要求；

杀菌温度均一，产品品质如一；

设备采用进口调速器，传送带步进速度。

节省劳动力，提高生产效率，使产品口感、色泽一致，保持原有营养素；

设备运行平稳，果酱巴氏灭菌机厂家，安全可靠，关键部位采用进口配件，确保产品质量；

应用范围：

酱菜类、豆制品、肉制品、调味类等瓶装系列产品；PLC电脑控制，操作简单，方便灵活

果酱巴氏灭菌机

果酱巴氏灭菌机生产商-果酱巴氏灭菌机-蓝晶机械(查看)由诸城蓝晶机械有限公司提供。诸城蓝晶机械有限公司(lanjingjixie.tz1288.com)是从事“蔬菜清洗机，果蔬清洗风干流水线、蒸煮漂烫冷却设备，风干设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：丁经理。