

诸城汇丰机械 全自动巴氏杀菌机 连云港巴氏杀菌机

产品名称	诸城汇丰机械 全自动巴氏杀菌机 连云港巴氏杀菌机
公司名称	诸城市汇丰食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13905369677 13905369677

产品详情

巴氏杀菌机的特点

本机主要适用于低温肉制品、菌类、卤蛋等产品进行杀菌，换热速度快，无污染，升温迅速。整机采用优质SUS304不锈钢制作，灭菌温度、速度可达可根据工艺要求设定。该机运行平稳，噪音低，全自动巴氏杀菌机，不锈钢网带输送强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。连续性流水作业，解决了灭菌过程中因为自动化程度而造成的“随意性”加强了“一致性”，大大提高灭菌的成功率。

本机采用巴氏灭菌工艺，适用于蔬菜杀青、调味品、腌制菜、低温肉制品、酸奶等食品的灭菌。整机采用优质的sus304不锈钢制作，灭菌温度、速度可格可根据工艺要求设定。巴氏杀菌机

巴氏杀菌的介绍

巴氏消毒的原理是什么？

在一定温度范围内，温度越低，果汁饮料巴氏杀菌机，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，细菌就会死亡。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。但经巴氏消毒后，仍保留小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢，低温巴氏杀菌流水线，因此巴氏消毒牛奶要在4℃左右的温度下保存，连云港巴氏杀菌机，且只能保存3-10天，最多16天。

诸城市汇丰食品机械有限公司产品主要有巴氏杀菌冷却流水线、全自动解冻清洗流水线、蒸煮漂烫流水线、清洗烘干流水线、净菜加工流水线、周转筐清洗机等多种规格型号产品

我们可根据客户要求设计生产各种类型的巴氏杀菌机设备

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。但经巴氏消毒后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢

诸城汇丰机械(图)-全自动巴氏杀菌机-连云港巴氏杀菌机由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。诸城市汇丰食品机械有限公司(www.huifengjixie.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城汇丰机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市龙都街道土墙工业园，联系人：刘经理。同时本公司(www.bzxboxj.com)还是从事包子馅拌馅机，真空拌馅机，肉馅拌馅机的厂家，欢迎来电咨询。

。