

# 香菇酱滚杠式巴氏杀菌机定制 森岳机械

产品名称	香菇酱滚杠式巴氏杀菌机定制 森岳机械
公司名称	诸城市森岳机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园（注册地址）
联系电话	13573651228 13573651228

## 产品详情

巴氏灭菌技术主要用于柑橘、苹果汁饮料食品的灭菌，因为果汁食品的pH值在4.5以下，没有微生物生长，灭菌的对象是酵母、霉菌和乳酸菌等。此外，香菇酱滚杠式巴氏杀菌机售后，巴氏灭菌还用于果酱、糖水水果罐头、啤酒、酸渍蔬菜类罐头、酱菜等的灭菌。

连续式巴氏杀菌机 饮料巴氏杀菌机 果冻巴氏杀菌机根据巴氏杀菌工艺制作而成，是一款低温杀菌设备，以水为灭菌介质，结构紧凑、操作方便、故障率低。解决了灭菌过程中因为自动化程度低而造成的“随意性”，大大提高了灭菌的成功率。

巴氏杀菌机设备分杀菌和冷却两部分，通过链条的不断运转，带动被杀菌物进入槽内连续作业，杀菌完成进入冷却段冷却，杀菌完成。巴氏杀菌机设备也可用于蔬菜的漂烫、杀青处理。

巴氏杀菌机是一款低温杀菌设备，利用水浴式灭菌工艺，采用自动控温，变频器调节装置，温度可在98℃内自动调控，香菇酱滚杠式巴氏杀菌机厂家直销，温度均匀、保证杀菌质量，自动控温采用自动装置，安全可靠。输送装置采用提升机输送，提升机与杀菌同步机构，减轻劳动强度，实现自动输送。可选配电脑全自动控制系统，具有自动化流水线程度高，劳动强度低等优点。经过巴氏杀菌后的食品能保持原有的品质，保质期长，是食品加工企业的必备设备。

诸城市森岳机械有限公司专业生产巴氏杀菌设备，生产的设备畅销全国各地，我们对于销售的设备公司负责派安装技术人员进行现场的安装、调试，香菇酱滚杠式巴氏杀菌机定制，并对客户的操作人员提供

具体的培训，以方便设备的正常运行和操，设备质保一年，黑龙江香菇酱滚杠式巴氏杀菌机，终生售后，请您放心选购。

巴氏杀菌是指温度比较低的热处理方式，一般在低于水沸点温度下进行。

巴氏灭菌法主要为食品的一种灭菌法，既可杀掉对健康有害的病原菌又可使食品质量尽量少发生变化。巴氏杀菌不可能杀掉所有细菌，它只能将致病菌的数量降低到对消费者不会造成危害的水平。

巴氏灭菌法除牛奶之外，也可应用于各种食物和饮料上，还广泛用于各类罐藏食品、饮料、酒类、药品、乳品包装的灭菌。

香菇酱滚杠式巴氏杀菌机定制-森岳机械由诸城市森岳机械有限公司提供。诸城市森岳机械有限公司（[www.zcsenyue.com](http://www.zcsenyue.com)）在果蔬加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城森岳机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。同时本公司（[www.lxlsbj.com](http://www.lxlsbj.com)）还是从事连续真空包装机，连续拉伸膜真空包装机，全自动连续拉伸真空包装机的厂家，欢迎来电咨询。