

豆制品巴氏灭菌机售后 诸城森岳机械

产品名称	豆制品巴氏灭菌机售后 诸城森岳机械
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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市森岳机械有限公司

巴氏杀菌流水线采用巴氏杀菌工艺制作而成，适用于腌渍菜、低温肉制品、酸豆奶制品、果冻等食品饮料的低温灭菌。

巴氏杀菌机温度能达到98-99度。在温度50-99度的范围内的杀菌要求的产品都可以用巴氏杀菌机。巴氏杀菌机杀菌温度可以自由设定。在可调范围内，时间可调，不会造成物料品质的损坏等问题。

设备采用食品级不锈钢304材质，豆制品巴氏灭菌机哪家好，结构简单，便于维护。巴氏杀菌机设备以水为灭菌介质，分灭菌段、冷却段两部分，灭菌段三面保温，升温迅速，节省能源，自动控温采用自动装置，安全可靠。变频电机，变频调速。在能源利用上也耗能小，使用成本低。

巴氏杀菌是一种利用较低的温度既可干掉病原菌又能维持食品中营养物质风味不会改变的杀菌法，杀菌后的食品类能维持食品中营养物质风味不会改变，西藏豆制品巴氏灭菌机，维持原来质量，保存期增加。

我企业生产制造的巴氏杀菌机便是利用巴氏灭菌基本原理设计方案生产制造的一款食品类杀菌设备，适用腌制菜、超低温肉食品、酸豆乳制品、水晶果冻等食品工业的超低温杀菌。

本设备采用食品级不锈钢304不锈钢加工而成，防腐蚀、防锈处理，干净卫生容易清洗，做到质量标准。温度随意管控，豆制品巴氏灭菌机定制，采用全自动温度控制，温度一致。输送方法为不锈钢板输送带，有链平板式、网连续式、滚杠式可选择，是依据商品的特点挑选。输送电动机采用软启动器变速，自动化技术生产流水线水平高，劳动效率低。

巴氏杀菌机是一款低温杀菌设备，历经巴氏杀菌后的食品类能维持原来的质量，保存期长，更有益于长期性存储和运送，是食品类生产商必不可少的一种设备。设备选用水浴式杀菌加工工艺，全自动温度控制，软启动器调整，温度可在98C°内全自动管控，温度匀称、确保杀菌品质，全自动温度控制选用保护装置，可以信赖。输送设备选用链板输送，缓解劳动强度，完成全自动输送。可选装电脑上自动式自动控制系统，豆制品巴氏灭菌机售后，具备自动化技术生产流水线水平高，劳动强度低优势。

诸城市森岳机械有限公司生产制造的巴氏杀菌机是依据顾客的具体要求量身定做，我企业的技术人员免费为您设计方案，依据商品的特点、生产量的是多少来决策设备的尺寸及其必须哪些的配备，保证设备的应用性。品质保证、价钱公平公正，长期协作是我们的追求。

豆制品巴氏灭菌机售后-诸城森岳机械(推荐商家)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)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。诸城森岳机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东诸城市龙都工业园，联系人：刘经理。同时本公司(www.zgunrouji.com)还是从事真空滚揉机，变频真空滚揉机，全自动真空滚揉机的厂家，欢迎来电咨询。