

# 果酱巴氏杀菌生产线生产商 果酱巴氏杀菌生产线 诸城市利特机械

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 果酱巴氏杀菌生产线生产商<br>果酱巴氏杀菌生产线 诸城市利特机械 |
| 公司名称 | 诸城市利特食品机械有限公司                     |
| 价格   | 面议                                |
| 规格参数 |                                   |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园（注册地址）          |
| 联系电话 | 13562623537                       |

## 产品详情

高温短时间杀菌，果酱巴氏杀菌生产线生产商，先将热水罐内的水预热到杀菌所需要的温度，缩短了杀菌时间，保护了产品品质。杀菌结束后的热水回收至上罐，在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节约蒸汽、能耗和杀菌时间以及人力、物力的消耗，大大降低了生产成本。采用巴氏杀菌法能保持原有品质，保质期长。巴氏杀菌机主要由底座、循环水泵、奶罐主体、水箱机电控箱等4大部分组成。

整机采用SUS304不锈钢制作，果酱巴氏杀菌生产线多少钱，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。该机运行平稳，噪音低，不锈钢网带强度高，伸缩性小，不易变形，易保养。本生产流水线采用巴氏杀菌工艺，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杀菌。可根据客户要求连入清洗风干线可直接装箱。回顾以往走过的道路，我们首先懂得了感恩，体会到员工的奉献和客户的支持，竞争者的促进和市场对我们的认可和信任。

杀菌的原理是在一定温度范围内，果酱巴氏杀菌生产线，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，果酱巴氏杀菌生产线价格，细菌就会。不同的细菌有不同的生长温度和耐热、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，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽孢巴氏消毒牛奶要在4 左右的温度下保存，且只能保存3~10天，16天。

果酱巴氏杀菌生产线生产商-果酱巴氏杀菌生产线-诸城市利特机械由诸城市利特食品机械有限公司提供。果酱巴氏杀菌生产线生产商-果酱巴氏杀菌生产线-诸城市利特机械是诸城市利特食品机械有限公司（www.zcltjx.net）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：季经理。同时本公司（www.sphglx.com）还是从事食品烘干线厂家，果蔬烘干设备厂家，药

材烘干线厂家的厂家，欢迎来电咨询。