

金针菇巴氏灭菌机 瑞和食品机械厂家 陕西巴氏灭菌机

产品名称	金针菇巴氏灭菌机 瑞和食品机械厂家 陕西巴氏灭菌机
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞和食品机械有限公司

在使用巴氏杀菌机之前，应该进行哪些检测？

在使用巴氏杀菌机前，为了确保机器的正常运行，需要做如下的性能测试：

- 一、首先打开真空泵奶泵循环水泵的冷却水，使冷却水供应充分。
- 二、检查冷却水水箱，确认水箱中有水。检查真空表是否在零位及各泵接口，四段式杀菌器各接口是否接对，各接口有无松动露气，检查无误后，再进行下一步操作。
- 三、先不要开泵空泵，用水在四段式杀菌器从闪蒸器间循环待加热温度升起后，黄酒巴氏灭菌机，可以进料。
- 四、同时打开四段式杀菌器供料泵及闪蒸器出料泵，使闪蒸器内液液面保持在视镜中线以下位置，待料液面平稳后，进行下一步工作。
- 五、打开冷却水循环系统，使冷却水液面保持在冷却水液面保持在冷却器镜中线位置开始循环。
- 六、开真空泵开泵前，金针菇巴氏灭菌机，先将真空泵关阀然后逐渐开启让真空泵升高。

七、在真空泵升高过程中，陕西巴氏灭菌机，因真空泵影响闪蒸器出料泵，出料呈减小，液面上升必须关小四段式杀菌器进料口，使液面稳定。因此时真空泵不必达到大（0.08）。

巴氏杀菌机不断发展的过程中一些技术也在不断进步：

适用范围：本机适合于软包装蔬菜制品、调味品的灭菌，低温肉制品包装后的二次灭菌，也适用于瓶装食品的灭菌，饮料灭菌及蔬菜的漂烫等。

备注：该巴氏杀菌机设备均可根据客户产品工艺要求及产量进行设计定做。

诸城市瑞和食品机械有限公司，是从事肉类加工机械开发、设计、制造、销售于一体的企业，经过不懈努力，瑞和食品机械已成为肉食加工机械行业具有较强竞争能力的制造商。

公司恪守“信誉是企业的根本，质量是企业的生命”的经营理念，在行业中拥有良好好的信誉和较高的市场占有率。主要产品有：斩拌机、滚揉机、绞肉机、蔬菜清洗机、风干机、巴氏杀菌机、肉（鱼）丸机、拌馅机、盐水注射机、灌肠机、刨肉机、嫩化机等，可广泛应用于肉类、水产品、速冻食品、罐头食品、调理食品等诸多行业。

巴氏杀菌机保存了产品营养和口感

杀菌原理工艺流程：杀菌—冷却—清洗—干燥，可配备杀菌曲线记录仪监控生产过程，达到自动，安全卫生的生产目的。输送机、杀菌机、冷却机和风（烘）干机整个流程连续运行，自动控制。喷淋巴氏杀菌机保存了产品营养和口感! 在所有杀菌产品中是好的一种。

整机采用SUS304不锈钢制作，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。解决了灭菌过程中因为自动化程度低而造成的“随意性”加强了“一致性”，大大提高了灭菌的成功率。各种类型低温肉食制品灭菌、火腿肠灭菌、香肠灭菌、水果罐头灭菌、果汁饮料灭菌、蔬菜汁饮料灭菌、酱腌菜灭菌、酱菜灭菌、盐渍菜灭菌、腌渍菜灭菌、大酱灭菌。

金针菇巴氏灭菌机-瑞和食品机械厂家-陕西巴氏灭菌机由诸城市瑞和食品机械有限公司提供。诸城市瑞和食品机械有限公司（www.ruihejixie.net）是一家从事“蔬菜清洗机，巴氏杀菌机，洗筐机等”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“瑞和机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使瑞和食品机械在果蔬加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！