

腌辣椒巴氏杀菌设备优点 淄博腌辣椒巴氏杀菌设备 铭恩机械

产品名称	腌辣椒巴氏杀菌设备优点 淄博腌辣椒巴氏杀菌设备 铭恩机械
公司名称	诸城市铭恩机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道芦河大道9051号
联系电话	17306362868

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市铭恩机械有限公司

巴氏杀菌冷却流水线特点

诸城市铭恩机械巴氏杀菌冷却流水线适合包装类酱菜、袋装乳制品、低温肉制品、果酱罐头等的连续式杀菌和冷却，也适用各种食品的蒸煮与漂烫。产品规格可根据客户要求定制，杀菌槽体、冷却槽体的长度与宽度可根据产量及加工工艺选定。巴氏杀菌机运行平稳，噪音低，淄博腌辣椒巴氏杀菌设备，温度可任意设定、自动控制、保持恒定温度、自动记录；采用强制驱动、能使产品内温度均匀、保证杀菌（或蒸煮）效果；可选配提升机输送、减轻劳动强度，节约人工成本。

腌辣椒巴氏杀菌设备

诸城铭恩巴氏杀菌机适用范围广

杀菌是食品生活加工过程中一个非常重要的环节，是杀灭败坏生物和钝化能造成产品品质变化的酶，其次是改进食品的风味。许多微生物能够导致食品的败坏，腌辣椒巴氏杀菌设备作用，这就需要有效的杀菌设备来解决这一弊端。诸城铭恩巴氏杀菌机主要适用于低温肉制品、酱腌果蔬制品、调味品、豆制品、乳制品、海产品以及休闲食品等的连续式杀菌，杀菌温度和速度可调节，腌辣椒巴氏杀菌设备价格，适用范围广，杀菌效果彻底。设备采用蒸汽加热，节约能源。

腌辣椒巴氏杀菌设备

- 1、适用范围广：各种规格的软包装食品、酱菜、调味品、肉制品及软饮等。
- 2、温度调节采用进口自动温控系统;
- 3、设计杀菌冷却中间过渡段，确保产品的口感;
- 4、所有轴承采用防腐蚀系统，保证设备的使用寿命;
- 5、生产连续，无级调速，杀菌时间可调;
- 6、可搭配使用提升机输送，减轻劳动强度，节约开支;
- 7、杀菌温度:65-98 范围内可调;
- 8、产品出水温度20-40 ，后面可接鼓泡式冷却机以降低表面温度。

腌辣椒巴氏杀菌设备

腌辣椒巴氏杀菌设备优点-淄博腌辣椒巴氏杀菌设备-铭恩机械由诸城市铭恩机械有限公司提供。诸城市铭恩机械有限公司（www.mingenjixie.com）在休闲食品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，铭恩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：张经理。