

蔬菜巴氏杀菌线 蔬菜巴氏杀菌线生产商 诸城蓝晶机械

产品名称	蔬菜巴氏杀菌线 蔬菜巴氏杀菌线生产商 诸城蓝晶机械
公司名称	诸城蓝晶机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道吕标工业园
联系电话	15063688111

产品详情

诸城蓝晶机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

整机采用不锈钢制造，符合GMP、HACCP的认证要求；

杀菌温度均一，产品品质如一；

设备采用进口调速器，传送带步进速度。

节省劳动力，蔬菜巴氏杀菌线厂家，提高生产效率，使产品口感、色泽一致，蔬菜巴氏杀菌线价格，保持原有营养素；

设备运行平稳，安全可靠，关键部位采用进口配件，确保产品质量；

应用范围：

酱菜类、豆制品、肉制品、调味类等瓶装系列产品；PLC电脑控制，操作简单，方便灵活

蔬菜巴氏杀菌线

诸城蓝晶机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，蔬菜巴氏杀菌线，我们将为您详细介绍。

巴氏灭菌法，亦称低温消毒法，常常被广义地用于定义需要杀灭各种病原菌的热处理方法。

巴氏杀菌机采用较低温度(一般在60~82℃)，在规定的时间内，对食品进行加热处理，达到杀灭微生物营养体的目的，是一种利用较低的温度既可杀灭病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法，由法国微生物学家巴斯德发明而得名。

巴氏杀菌热处理一般在低于水沸点温度下进行加热，加热的介质为热水。先将产品浸没在水中加热至68~70℃，并保持此温度30分钟以后急速冷却到4-5℃。因为一般细菌的致死点在温度68℃、时间30分钟以下，所以经此法处理后，蔬菜巴氏杀菌线生产商，可杀灭其中的致病性细菌和绝大多数非致病性细菌；产品加热后突然冷却，急剧的热与冷变化也可以促使杀灭细菌。蔬菜巴氏杀菌线

诸城蓝晶机械有限公司迎新老客户前来咨询，我们将为您提供优质的服务。

诸城蓝晶机械巴氏杀菌系列适用于蔬菜杀青、脱水蔬菜、腌渍菜、低温肉制品、奶制品等食品的灭菌。灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。该机采用SUS304不锈钢网带，网带强度高、伸缩性小、不易变形、易保养等特点，整机运行平衡、噪音低，大大提高了工作效率。本机加热源为蒸汽加热，带有自动控制进汽装置，程度减少能源浪费。本机传动系统采用调速减速电机，使输送带传送速度可调，以满足不同客户不同产品的杀菌工艺要求。蔬菜巴氏杀菌线

蔬菜巴氏杀菌线-蔬菜巴氏杀菌线生产商-诸城蓝晶机械由诸城蓝晶机械有限公司提供。诸城蓝晶机械有限公司(lanjingjixie.tz1288.com)有实力，信誉好，在山东潍坊的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进诸城蓝晶机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！