

临夏巴氏杀菌机 瑞和食品机械厂家 蔬菜巴氏杀菌机厂家

产品名称	临夏巴氏杀菌机 瑞和食品机械厂家 蔬菜巴氏杀菌机厂家
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

巴氏灭菌加热有两种形式，一是电加热，临夏巴氏杀菌机，二蒸汽加热。

基本工艺流程：杀菌-冷却-风干除水

巴氏杀菌机采用304不锈钢制作；温度、速度可根据工艺要求设定；该机运行平稳，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序低而造成的“随意性”，加强了“一致性”，蔬菜巴氏杀菌机厂家，大大提高了灭菌的成功率。

备注：该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、巴氏杀菌机等诸多行业。

巴氏灭菌法(pasteurization)，亦称低温消毒法，冷杀菌法，是一种利用较低的温度既可杀病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法，常常被广义地用于定义需要杀各种病原菌的热处理方法。

中文名 巴氏灭菌法

外文名 pasteurization

别 称 低温消毒法

作 用 杀病菌

杀菌机的原理体现出了单个热交换器概念，并使集中热交换器供给系统得到充分的利用。这种设计是基于通用于模块式结构，采用标准的制造方法，也可以对个别的区域进行调整，双层巴氏灭菌机，这种既规范又灵活的特性不仅对赞德汉森，而且对用户都是大为有益的，缩短了制造、交货和安装的时间。

巴氏杀菌机选购注意事项：

1、质量

产品的好坏，使用年限，质量是一位。选择口碑好，有品牌的企业，质量上有保障。选择技术成熟、质量稳定的机型，会得到更快更稳，低耗能、低手工、低废品率的效果。

2.尽可能选购操作维护简单、配件完备、全自动连续供料机构，这能降低人工成本，适合企业的长远发展。

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。

临夏巴氏杀菌机-瑞和食品机械厂家-蔬菜巴氏杀菌机厂家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）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！