

软包装竹笋加工品质保证巴氏杀菌机

产品名称	软包装竹笋加工品质保证巴氏杀菌机
公司名称	诸城市百冠机械科技有限公司
价格	98000.00/台
规格参数	品牌:百冠 型号:8000 产地:诸城
公司地址	诸城市科技工业园
联系电话	0536-6358114 13256368109

产品详情

软包装竹笋加工品质保证巴氏杀菌机主要由槽体、网链、机架、管道装置、测温装置、传动机构、排料机构，控制系统几部分组成。槽体采用304不锈钢材质制成，既保证了物料的卫生，同时又可提高设备的使用寿命。煮好后304不锈钢输送网链在动力的拖动下，带着物料输送出来。。设备的蒸汽管道均布在浸煮槽底部，并设置2个蒸汽分控阀门，用于调节浸煮槽前、后各段蒸汽进入量，从而控制各段水温加热均衡。机子的槽体内部设有2个测温点，前后个1个便于观察物料温度情况。末端网链向上爬升，离开浸煮槽水面后，自然沥水。各项动作按钮结构紧凑便于控制，增加温度显示、蒸煮时间可以设定，到时间后报警。人工喂料，喂料、蒸煮时网链不动，等蒸煮好后启动网链把煮好的辣椒输送出来

软包装竹笋加工品质保证巴氏杀菌机是通过输送带的传送，进入隧道式喷淋杀菌、喷淋冷却、常温出瓶。在巴氏杀菌及喷淋冷却机中的各个温度区域内，容器受到不同温度水的喷淋，也就是杀菌阶段和冷却阶段。其采用了喷淋到较凉的容器上的水将会变热，这部分较热的水被用来冷却已经被杀菌处理过了的较热的容器，以便容器进行逐步冷却，这样既可以避免过热而造成的口味损失，又能够防止容器热应力的突变而产生碎瓶或瓶变形。上盖处带有水密封装置，可以避免蒸汽在间隙间泄露。可调速式输送系统可有效的控制产品的（果蔬漂烫杀青）巴氏杀菌时间，合格的完成产品的连续（果蔬漂烫杀青）巴氏杀菌工艺。采用了喷淋到较凉的容器上的水将会变热，这部分较热的水被用来冷却已经被杀菌处理过了的较热的容器，以便容器进行逐步冷却，这样既可以避免过热而造成的口味损失，又能够防止容器热应力的突变而产生碎瓶或瓶变形。