

湖北榨菜巴士杀菌流水线售后服务 诸城华康机械

产品名称	湖北榨菜巴士杀菌流水线售后服务 诸城华康机械
公司名称	诸城市华康机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都工业园
联系电话	13276461000

产品详情

诸城市华康机械生产的巴氏杀菌线介绍：

诸城市华康机械为您提供各种巴氏杀菌线，巴氏杀菌线的供求信息价格，巴氏杀菌线资讯，巴氏杀菌线图片，巴氏杀菌线厂家还是要找诸城市华康机械有限公司

我们生产的巴氏杀菌线应用于腌渍菜、低温肉制品、酸奶豆制品、果冻等食品饮料的低温杀菌。

适用于真空软包装食品、低温肉食制品、香肠、果品、果汁饮料、火腿肠、蔬菜汁饮料、酱菜、酱腌菜、盐渍菜、腌渍菜、大根、山野菜、泡菜、榨菜、果酱、豆制品，果冻等真空软包装食品、玻璃瓶包装物，梅菜巴士杀菌流水线注意事项使用说明，软管软瓶包装物的灭菌。

巴士杀菌流水线

使用说明1.接通电源，该设备为三相四线，其中一根双色线为零线（请专业人员进行连接线作业，以防对设备造成损害）

2.打开电源开关，设定温度设定温度过程为按SET，按右键调适需要调整的位数，按上下键设定具体的数值，设定好后在按一次SET键确认。

3.打开杀菌开关，设备开始升温，温度升到设定值后自动停止，在工作过程中温度下降升温自动工作。

4.温度升到设定值后，打开网带开始运行，进行杀菌。

5.网带运行速度用电器箱内部的变频器进行调整，旋钮顺时针旋转为提高速度，反之速度降低。

巴氏杀菌流水线

华康机械有限公司生产的巴氏杀菌流水线，本设备适用于腌渍菜、低温肉制品、奶制品、果冻等食品饮料的低温灭菌。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，维护方便等特点，与目前土法（杀菌池）相比劳动强度低，人力少，自动化程度高，温度可在98℃内自动调控，上下层水温差较小，产品质量容易控制。被包装好的产品放在可调速的不锈钢网带上，在传送带的作用下按序进入灭菌箱体内，由“高温水为介质”杀菌后，再由传送带带入冷却箱体内均匀冷却，从而达到产品杀菌要求。巴氏杀菌流水线技术参数：灭菌时间：10-40min灭菌温度：65-98℃（可调）冷却方式：常温或强制冰水运行速度：无级调速电源 380V/50Hz加工能力：根据用户要求设计。

湖北榨菜巴士杀菌流水线售后服务-诸城华康机械由诸城市华康机械有限公司提供。诸城市华康机械有限公司（www.zchuakang.com）为客户提供“巴氏杀菌机,风干机,蔬菜清洗设备,风淋室,真空包装机”等业务，公司拥有“诸城华康机械”等品牌，专注于机械及工业制品项目合作等行业。欢迎来电垂询，联系人：李经理。