

百冠魔芋调味品杀菌锅杀菌彻底

产品名称	百冠魔芋调味品杀菌锅杀菌彻底
公司名称	诸城市百冠机械科技有限公司
价格	58000.00/台
规格参数	品牌:百冠 材质:304 产地:诸城百冠
公司地址	诸城市科技工业园
联系电话	0536-6358114 13256368109

产品详情

喷淋式杀菌锅特点：

- 1.少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。
- 2.减少蒸汽消耗，蒸汽、雾化后的杀菌水在杀菌锅内直接进行热混合，提高升温降温的速度。
- 3.低噪音，创造安静、舒适的作业环境。
- 4.锅内配备四支可移动温度传感探头，可随时监控食品中心的F值，釜内的热分布情况，随时了解热穿透。
- 5.的压力控制，整个生产过程压力在不断调节，以适应产品包装内部压力的变化，特别适合含气包装的产品。
- 6.工艺用水预热系统（可选项）可确保温、热填充的产品得到持续的升温过程。
- 7.杀菌用水采用软化水（可选项）避免工艺用水水质问题造成外包装沾染污垢。
- 8.蒸汽杀菌功能（可选项）

水浴式杀菌锅特点1、浸泡食物的水用外界的循环泵做高速的流动，且会在杀菌室内有规律的调整水流的方向，促进整个杀菌室内水在每个包装物间不断流动，从而保证杀菌室内各点温度的高度一致，保证每个食物的杀菌安全。2、预先在热水菌罐内被加热的杀菌用水，被迅速置入杀菌室，向食物释放大量的热量，使食物迅速升温，降温时，外界的凉水直接进入杀菌室与食物接触，迅速降温。3、每次杀菌完毕，高温的水被回收到有保温的热水罐内，保存热量不被散失，节约了大量热能，且为下次杀菌做好准备，节省了时间。4、采用世界上先进的高效率循环水泵，能用极少的电力发挥大的功效。5、安全、稳定、可靠，且随意调整的过程反压力控制，确保包装物不受变形。6、高保真的过程控制，保证批量化生产的

食品杀菌品质。7、适合多种类型和尺寸。

适用范围主要适用于罐头（如：肉类、鱼类、蛋类、蔬菜类等罐头）及需要高温杀菌的蛋白饮料（如：马口铁罐、玻璃瓶罐头、蒸煮袋等）。特别适合罐头类（如：火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等）。

杀菌锅分类简介：

（一）杀菌方式：

杀菌锅根据不同的产品选择不同的杀菌方式；简单分类为：气杀和水杀。

气杀：也就是杀菌介质为蒸气。早的时候这种杀菌方式就是应用于罐头产品的杀菌。目前国内外在罐头、饮料、蛋品、食用菌等行业应用广泛。

水杀：分为水浴式杀菌、喷淋式杀菌（顶淋、侧喷）、淋浴式杀菌等。