

# 杀菌锅 双层杀菌锅 诸城丰昌机械

产品名称	杀菌锅 双层杀菌锅 诸城丰昌机械
公司名称	诸城市丰昌机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都工业园
联系电话	15854419666

## 产品详情

### 喷淋式杀菌锅分类丰昌杀菌锅杀菌锅

丰昌机械欢迎您前来参观和洽谈业务！

#### 一、直热直冷式

锅内少量的杀菌用软化水，经水泵加压，喷嘴转化成雾状，均匀分布在杀菌锅内。蒸汽直接进入杀菌锅，给雾进行加热，迅速升温，快速进入保温状态。保温结束后，冷却水直接进入锅内，快速进入降温状态，快速结束杀菌过程。

#### 二、直热间冷式

工作原理与直热直冷式一样。不同之处是降温用水不受限制，降温更加柔和，双层杀菌锅，玻璃瓶和易碎产品不会因温度变化太大而破碎。

#### 三、间热间冷式

升温通过换热器进行水流循环加热，降温时使用换热器进行间接降温。设备通过介质水来运行。该加热模式杀菌水与外部无交叉，适合与玻璃瓶产品的杀菌。

喷淋式杀菌机的特点是：1、由于采用高速喷淋水对产品进行加热、杀菌和冷却，温度分布均匀稳定，提高了杀菌效果，改善了产品质量；2、杀菌与冷却使用相同的水（循环水），产品没有再受污染的危险；3、由于采用了间壁式换热器，蒸汽或冷却水不会与进行杀菌的容器相接触，消除了热冲击，杀菌锅，尤其适用于玻璃容器，可以避免冷却阶段开始时的玻璃容器破碎；4、温度和压力控制是完全独立的，容易准确的控制过压而注入的压缩空气，不影响温度分布的均匀性；5、水消耗量低。工作中的杀菌水量小，循环利用，冷却水通过冷却塔循环使用；6、整个设备配用一台热水泵，动力消耗小。

一般的食品生产厂家都会采用双层的豆干杀菌锅，豆制品高温杀菌锅，高温杀菌设备，双层的杀菌效果好，并且热水还可以循环使用，可以给很多种产品进行灭菌，可对罐头和肉制品软包装以及豆制品进行高温灭菌，当锅内温度达到121度，高温杀菌锅根据控制系统还可以分为手动型，电器半自动型以及电脑半自动型和电脑全自动型，重诺机械厂家，因此能为您省去中间商代理的一部分费用。可以给豆制品以及八宝粥和水果罐头以及酱菜罐头纯牛奶等进行高温灭菌，高温杀菌锅根据材质可以划分为sus304不锈钢的，全自动杀菌锅，还有q235r的，大多数客户都选用304不锈钢的，因为304不锈钢是不会生锈的，使用的年限更加长一些。

豆干杀菌锅，豆制品高温杀菌锅，高温杀菌设备是采用高温，高压之热水作多种食品的高温快速杀菌处理，食品在装置内连续缓慢回转，使得热传导更迅速更均匀，杀菌锅，可以大大缩短整个杀菌过程的时间，从而达到高温短时杀菌处理，稳定产品质量，提高成品率，降低损耗率之目的。同时可避免食品容易产生过热现象。

### 杀菌锅结构

锅体：杀菌锅包括锅身、锅盖、拐臂、轨道、密封圈、滚轮、锁紧铁块、蒸汽管、喷淋管、冷却水管等。

控制系统：PLC控制器、触摸屏、控制柜、电磁换向阀、温度传感器、压力传感器、接近开关等。

配件：杀菌锅托盘、托盘车、外推车、循环泵、水泵、管道阀门、温度计压力表等。

广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的必须设备。

罐头类：马口铁罐、铝罐（例如：罐装饮料杏仁露、核桃露、植物茶饮料等）

软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等

诸城市丰昌机械欢迎各界朋友前来考察

杀菌锅-双层杀菌锅-诸城丰昌机械(诚信商家)由诸城市丰昌机械有限公司提供。诸城市丰昌机械有限公司在杀菌机、干燥机这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城丰昌机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创\*\*。相关业务欢迎垂询，联系人：李经理。同时本公司还是从事蒸汽全自动炒锅，电加热全自动炒锅，燃气全自动炒锅的厂家，欢迎来电咨询。