

热水回转（静止）式杀菌釜

产品名称	热水回转（静止）式杀菌釜
公司名称	扬州宝中机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省扬州市邗江区西湖镇西湖产业园
联系电话	86-51487244080 18605228822

产品详情

热水回转式(静止)杀菌釜是适用于对瓶装、罐装食品的二次灭菌设备，由工艺罐、热水罐、泵及连接管道、plc和触摸屏组成的自动控制系统组成。采用高温高压的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，使其热传递更迅速均匀，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。同时，可避免食品周围产生过热现象。温度控制系统可灵活地根据不同包装物的特点进行自动控制，压力控制系统配合标准模式自动调整压力，根据不同情况，进行反压校正，这对防止容器的变形和破损，提高成品率十分有利。同时，通过对t-t，p-t记录曲线的分析和检查，可以有效地进行生产和品质管理。

本设备具备特点：

1. 本设备消化吸收国外最先进的高压灭菌装置先进技术，结合我们科劳技术的优势设计制造的，具有技术起点高、工艺先进、产品稳定性和实用性好等优点。
2. 主要部件采用不锈钢制造，符合食品卫生要求，抗腐蚀性强，设备使用寿命长，设备经劳动局安全检查合格，保护装置安全可靠。
3. 杀菌效果好。在食品被加热杀菌过程中，食品中的微生物将有不同的变化，有的可能被消灭，有的可能被破损，这是一种好的现象。与此同时，食品本身的品质，营养成分及包装外形等也将起变化，这又是一种不好的现象。食品加热杀菌的最大目的就是要把致病菌、产毒菌杀死，而使食品本身只应受到最小的影响，高温短时间的杀菌方法是完全能达到上述目的的。本套杀菌装置则

恰恰具备了这种功能，下面把肉毒杆菌的灭死时间与温度的关系列出供参考。

加热温度	100	110	121.1	125	130	135
杀灭时间	51.6分	51.6分	4分	1.63分	30.8秒	4秒

4. 采用蒸汽作加热介质，热水作杀菌介质，使杀菌过程更为均匀短时。

5. 升温时间短。由于注入的热水温度很高，再加热使其升到预定的温度时间很短。

6. 均匀加热和冷却。不论是升温加热过程还是冷却过程，最高的要求是工艺罐中没有不均匀现象，即需均匀加热或冷却。本套设备通过下列三种方法，保证加热或冷却的均匀。