

八宝粥回转锅 旋转式杀菌釜

产品名称	八宝粥回转锅 旋转式杀菌釜
公司名称	诸城市金鼎食品机械有限公司
价格	168000.00/台
规格参数	品牌:金鼎 型号:12-4 板材:304
公司地址	中国山东诸城市山东省诸城市诸郝路北首路东
联系电话	15866120310 15866120310

产品详情

八宝粥回转锅 旋转式杀菌釜 旋转式杀菌釜

适用范围：果酱、八宝粥、果奶、含乳饮料（玉米乳、核桃乳、花生乳等有沉淀物的）等产品

基本原理：食品在装置内连续缓慢回转，使其热传递更迅速均匀，缩短了杀菌的时间，有效的避免了食品周围产生过热、焦糊现象。温度控制系统可灵活的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，

防止容器的变形和破损，提高成品率

可采用预先设置杀菌效果（f值）来控制整个杀菌过程，使杀菌效果变得直观、可控，且保证了每杀菌批次的杀菌效果一致，不再受升温速度和产品体积影响。

产品特点：釜内整体物料旋转，能充分利用釜内热量，达到釜内无死角，快速准确灭菌，此杀菌釜特别适用于包装物中固体比重比液体比重大，及各种浓度不同的粘性罐装食品，使其在杀菌过程中进行旋转，达到在保质期内，不分层不沉淀的目的。

八宝粥回转锅 旋转式杀菌釜设备停用时，应将杀菌锅和锅盖的内外表面清洗干净。外露加工表面刷以防锈漆，安全检测控制仪表予以罩封保护。

主要全自动杀菌锅有很多种，在我国传统的高温杀菌一般采用水浴式杀菌和蒸气杀菌即我们常说的水杀和汽杀两种杀菌方式，上个世纪九十年代开始为了满足软包装等特殊的产品生产要求，开始从日本引进双层杀菌锅即日式杀菌锅，

新世纪伊始，西班牙、德国、法国等欧洲为了节约能源和水资源，推出一种带热交换器的水淋式杀菌锅，特别是法国采用锅内蒸气循环系统，以达到高温节能、节约水资源等目的。

国内的全自动杀菌锅大多数都采用日式锅的理念，从前两年开始有了模仿欧洲技术带热交换器的水淋式杀菌，在法国锅基础上开发一种全新概念的水汽混合杀菌，在继承了法国高温节能、节约水资源等优点基础上，

主要优化了锅内热力分布效果，堪称世界上的全自动杀菌锅。