

# 豆奶饮料全自动杀菌锅 玉米汁杀菌锅

产品名称	豆奶饮料全自动杀菌锅 玉米汁杀菌锅
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

### 豆奶饮料全自动杀菌锅 玉米汁杀菌锅旋转式杀菌釜

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。

### 豆奶饮料全自动杀菌锅 玉米汁杀菌锅

杀菌锅是利用饱和蒸汽或高温热水对食品罐头进行热处理的压力容器。在工业生产上，把需要杀菌的食品罐头放入杀菌锅/杀菌釜内，通过一定时间持续而均匀的高温作用，可杀死食品物中的微生物，破坏生物酶并对耐热孢子的活力起到灭杀作用，达到商业无菌，从而大大延长罐头的货架期，使之在常温下保存一定时间而不致败坏。

杀菌后，在冷却过程中须利用压缩空气对罐头施外压(俗称反压)以保护罐头不致受过高的内压而造成容器的破坏。

我公司生产的杀菌锅/杀菌釜设备具有节能效果好，生产力高，温度显示自动控制，调节范围广，控制精度高，耐腐消声，清洗方便等优点。