

双层水浴旋转锅 动态杀菌锅 早餐粥灭菌设备

产品名称	双层水浴旋转锅 动态杀菌锅 早餐粥灭菌设备
公司名称	诸城市金鼎食品机械有限公司
价格	468000.00/台
规格参数	品牌:金鼎 型号:1442 产地:诸城
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

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。

【低能】

热水储存在上罐，杀菌时可快速充满下槽，产品升温快。

同时杀菌水可循环回收至上罐，节省水资源和热能。

产品完全浸入杀菌水，温度渗透到产品中，产品熟化快。

【热分布均匀】

杀菌过程中产品不与空气接触，釜内不存在空气冷团。

转笼的回转、热水动力循环，使杀菌釜内达到的热分布，保证了产品均一的杀菌和熟化效果。

【旋转方式】

食品装进转笼，在杀菌过程中连续回转。回转过程中，杯内谷物、汤汁不断的流动、混合。杀菌后的早餐粥内容物均匀，不分层、产品美观，口感佳。杯内汤汁的流动极大地提高了热穿透速度。

【安全便捷】

设备质量稳定，采用优质材料和部件商配件，经久耐用。

优化设计的密封结构更加耐用，维护方便。

操作便捷，安装方便，根据人类工程学的设计使机器更加安全和舒适。

可拆卸式前托轮，维修方便。支撑轮加大，耐磨耐用。

转笼为不锈钢冲孔整体焊接而成，前度高，不变形，转笼支撑点为3点，相比5点支撑减少了故障点，更加安全可靠。

设备制造精良，可定点停车，准确停在水平位置。