

诸城市亿科杀菌锅生产厂家

产品名称	诸城市亿科杀菌锅生产厂家
公司名称	诸城市亿科机械有限公司
价格	20.00/台
规格参数	品牌:亿科机械 型号:YKJX-008L 产地:潍坊
公司地址	诸城市皇华镇镇西工业园内
联系电话	17021761777 18765141901

产品详情

- 1、热水循环式杀菌:杀菌时锅内食品全部被热水浸泡，这种方式热分布比较均匀。
- 2、蒸汽式杀菌:食品装到锅里后不是先加水，而是直接进蒸汽升温，由于在杀菌过程中锅内存在空气会出现冷点，所以这种方式热分布不是最均匀。
- 3、淋水式杀菌:这种方式是采用喷嘴或喷淋管将热水喷到食品上，杀菌过程是通过装设在杀菌锅内两侧或顶部的喷嘴中，喷射出雾状的波浪型热水至食品表面，所以不但温度均匀无死角，而且升温和冷却速度迅速，能全面、快速、稳定的对锅内产品进行杀菌，特别适合软包装食品的杀菌。用于食品酱菜、蔬菜、腌渍类泡菜、饮料奶制品杀菌、瓶装【罐装】低温食品首选喷淋式巴氏杀菌流水线。

巴氏灭菌：是一种利用较低的温度既可杀死病菌又能保持物品中营养物质风味不变的消毒法,现在常常被广义地用于定义需要杀死各种病原菌的热处理方法。巴氏灭菌法的产生来源于巴斯德解决葡萄酒变酸的问题。当时，法国酿酒业面临着一个令人头疼的问题，那就是啤酒在酿出后会变酸，根本无法饮用。而且这种变酸现象还时常发生。巴斯德受人邀请去研究这个问题。经过长时间的观察，他发现使啤酒变酸的罪魁祸首是乳酸杆菌。营养丰富的啤酒简直就是乳酸杆菌生长的天堂。采取简单的煮沸的方法是可以杀死乳酸杆菌的，但是，这样一来啤酒也就被煮坏了。巴斯德尝试使用不同的温度来杀死乳酸杆菌，而又不会破坏啤酒本身。最后，巴斯德的研究结果是：以50~60 的温度加热啤酒半小时，就可以杀死啤酒里的乳酸杆菌和芽孢，而不必煮沸。这一方法挽救了法国的酿酒业。这种灭菌法也就被称为“巴氏灭菌法”

采用巴氏灭菌工艺，适用于软包装、盒装、碗装、玻璃瓶、马口铁罐及周转箱装食品的巴氏灭菌【八宝粥、乳品饮料、果冻、罐头、酱菜泡菜、低温肉制品等的杀菌

【性能特点】：

- 1、适用各种大小罐装、瓶装、碗装产品
- 2、履带采用进口网式工程塑料,耐高温,对包装后物料无损伤;

- 3、 温度调节采用进口自动温控系统;
- 4、 设计杀菌冷却中间过渡段,确保产品的口感;
- 5、 所有轴承采用进口防腐蚀系统,保证设备的使用寿命;
- 6、 生产连续,无级调速,杀菌时间可调;
- 7、 采用提升机输送,减轻劳动强度,节约开支;
- 8、 采用提升机与杀菌同步油机构,实现自动输送.
- 9、 杀菌温度:80-100 范围内任意设定;出水温度20-40 杀菌时间:8-40分钟 冷却时间:6-30分钟