

海鲜高温杀菌锅 全自动杀菌锅 糯米藕杀菌锅

产品名称	海鲜高温杀菌锅 全自动杀菌锅 糯米藕杀菌锅
公司名称	山东重诺工业装备有限公司
价格	35000.00/套
规格参数	品牌:山东重诺 型号:800*1500 产地:山东潍坊诸城
公司地址	诸城市密州街道薛馆路与市寿路交叉路口
联系电话	13964702520

产品详情

海鲜高温杀菌锅 全自动杀菌锅 糯米藕杀菌锅海鲜的味道鲜美，有着丰富的营养，是我很喜欢的食物。海鲜种类繁多，如鱼类、贝类、虾类等，海鲜的保存除了干货、冷冻，还有经过高温杀菌贮存。杀菌锅是通过压缩空气高压提高水或者蒸汽的温度，从而消灭食物中的细菌，达到无菌的状态，使食物不用添加防腐剂也可以长期存放。重诺海鲜高温杀菌锅每台设备在出厂前都会经过质监局的检测，检测合格之后才可以出厂，并发放手续一套，便于客户当地的设备落户，质量有保证。

海鲜高温杀菌锅 全自动杀菌锅 糯米藕杀菌锅1、罐内温度非常稳定、热分布均一

为保证罐内各点的热分布更均匀，热水喷淋系统在处理罐内每一个托盘的四个角上均设有一系列喷嘴。此外，将喷嘴设置在每一层托盘之间，因此可得到非常广泛的喷淋模式。由于从垂直安装在各托盘四个角上的喷嘴中连续喷淋水，使罐内温度在杀菌过程中的所有阶段始终保持稳定状态，从而减少了F值的变化及蒸煮过度等现象的发生。2、升温快 由于锅内只有少量循环水，并采用高效率换热器，所以，食品升温速度快，一般情况下，在蒸汽压力为0.6Mpa时，食品从20度升到121度，只需几分钟，这样可以最大限度的保留食品的风味和色泽，也能降低能源的消耗。

3、间接加热和冷却，阻止二次污染循环水通过板式热交换器被间接地加热或冷却，同时在降温时，将同一处理用水通过板式热交换器连续进行循环冷却并冷却产品直至完成预定的杀菌处理过程。因此，再循环水在冷却之前已经被杀菌且设备上带有蒸汽冷凝水（纯净水）回收系统，作为杀菌用的循环水，杀菌完毕，锅内表面和包装袋表面的水滴晾干后，也不会留下白色的水垢小点，整个包装袋透明、干净，阻止二次污染。4、适合各种不同的包装物由于在降温过程中，不是直接向锅内注入凉水，所以对于易碎的玻璃瓶包装，可以采取柔和的降温速度，避免由于温差过大引起瓶的破碎。这一特点也适合贝类的内容物，

如蛤类，降温温差太大，或升温温差太大都会引起壳的破碎。5、完善的压力控制，适合含气包装的杀菌我们已获得专利的压力平衡系统对内含气包装的杀菌至关重要，海鲜高温杀菌锅 全自动杀菌锅 糯米藕杀菌锅尤其是在升温或降温阶段，需要精确的压力控制。控制系统可对处理罐内的温度和压力进行连续监测，并对罐内压力进行校正以便使其与包装内的压力相应。对于内含任何百分比的填充空气或气体的包装，或者在真空下密封的包装均可进行杀菌处理，而不会使包装或其内容物受到破坏或变形。本系统不同于其它系统，可将适用于任何产品的各种压力模式预先编制成程序输入计算机中。