

# 小型食品高温杀菌锅 玉米高温杀菌锅

产品名称	小型食品高温杀菌锅 玉米高温杀菌锅
公司名称	诸城市通达食品机械经营部
价格	33000.00/台
规格参数	品牌:33000 型号:600L 产地:诸城
公司地址	诸城市繁荣东路18号（繁华大厦1213室）
联系电话	86-05366118973 15762688501

## 产品详情

我们每次去超市都会看到各式各样的食品和饮料，像豆干鸭脖鸡爪王老吉之类的这个并不陌生，往常不做食品机械时只知道买来就吃，现在做食品机械了才知道原来这些真空包装食品都是用我们的高温杀菌锅来杀菌的，于是便用到了我公司生产的高温杀菌锅。

### 产品简介：

高温杀菌工作过程中，杀菌的主要对象是肉毒芽孢螺旋杆菌，此种菌能产生对人体造成致命伤害的毒素，其属耐热性厌氧菌，在121℃环境中三分将钟将失去生物活性，在100℃环境中6个小时左右失去生物活性。当然，温度越高，该病菌存活时间越短。经科学检测，在121℃时杀菌较为适宜，此时包装物有很好的耐热性，而且食品口感也较为良好。121℃杀菌时，食品中心F值达到4，食品中就不会检测出肉毒芽孢螺旋杆菌，达到了商业无菌的要求。

杀菌锅的作用是为食品的高温杀菌提供环境，能在指定的温度、时间和压力下对食品进行高温杀菌，其必须有很好的热分布性，即在杀菌时，容器内的任意一点温度与平均温度相差值应符合要求。如果某点的温度低于平均温度，那么该点就不能达到预定的杀菌F值，这个点附近的食品就无法达到杀菌要求。热分布均匀是衡量杀菌锅质量的最重要技术指标，可以通过热分布测定仪对其进行测定评估。

食品在高温环境下，时间越长口感越差，营养流失越多，这就要求杀菌锅内各点在升温时温度必须迅速达到一致，保持各点F值高度一致，这样才能迅速结束杀菌过程。降温也要迅速，以便使食品在尽量短的

时间内脱离高温环境，这就要求杀菌锅的水流设计要科学合理，最大限度减少杀菌时间。

产品特点：

- 1、罐内温度稳定，热分布均匀为保证均匀传递和分布热量，在杀菌罐内的内托盘的二边各设三个扇形喷嘴，喷嘴将热水呈扇形均匀喷出，热水淋系统使每层托盘中的物料均匀受热，同时罐内温度在整个杀菌过程的所有阶段，始终按设定值保持稳定，保证F值计算准确，使过度高温蒸煮现象减小到低限度。
- 2、升温快由于锅内只有少量循环水，并采用换热器。所以，被杀菌食品升温速度快，一般情况下，在蒸汽压力为0.5MPa时，罐内水温从20度升到121度，只需1015分钟，这样可以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。有效地防止了二次污染。
- 4、适合各种不同的包装物在整个杀菌过程中，杀菌方式有单段式和多段式，以满足各种产品的杀菌要求

产品展示：

杀菌锅设备主要用于肉制品、水果罐头、奶制品、豆制品、农副产品、饮料制品、蛋制品、水产品、八宝粥、调味品、食用菌、宠物食品、汤和熟食以及果蔬等食品的杀菌。杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全连锁装置、轨道、杀菌盘子、蒸汽喷管及若干管口、保温层、热水罐等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐高温密封圈，密封可靠，使用寿命长。具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。本锅有耐酸耐热的奥式体不锈钢SUS304材质制造。杀菌锅配有安全阀、压力表各一套，玻璃管考克一套，硅胶密封垫子一支、安全连锁装置一套（锁门、锁扣、电子感应、信号报警，已通过省级鉴定）外形美观、安装容易、操作方便、安装。

- 1、按材质分为：不锈钢（SUS304）、碳钢(Q345R)
- 2、按加热方式分为：蒸汽加热、电加热、电汽两用
- 3、按控制方式分为：手动控制、半自动控制（电器半自动、电脑自动化）、全自动
- 4、按安装方式分为：卧式
- 5、按杀菌方式分：水浴式、蒸汽式、喷淋式（循环）
- 6、按外观形式分：双层

杀菌锅技术优势

1. 杀菌锅灭菌时，为使锅内温度均匀无死角，我们采用了德国和日本的技术，可使锅内的热水进行整体多方位交叉循环。本设备并配有纯净水储水罐，带有降温快速换热器，杀菌完毕后可以回收，重复使用热能！热水！节能！更可以通过换热器快速降温，确保食品营养，色泽，口感达到最佳状态。
2. 采用世界上的日本电器、德国西门子PLC控制软件，可随时打印和储存时间、温度、压力曲线图，使每

锅产品都有据可查。

3.盛众公司可为用户免费进行锅内热分布测试及F值测量，使每锅产品杀菌数据都在最佳最合理的数据下进行。

4.选用世界上的日本，德国、丹麦、台湾，美国等进口原电器件和自动阀门，使整个操作过程都在电脑的编程下（一键式操作）进行灭菌。

5.电脑可设计双峰阶段阶梯式杀菌，使锅内的压力和温度保持一致，采用逐步浸透的阶段式升温方式，从而确保食品的内餐颜色一致，口味一致，营养不变。

6.杀菌锅与电脑连接线使用航空万能插头，才做起来更加准确、方便、快捷。

7.电脑程序编程，是由我公司工程师自行开发设计的，这样更有利于为客户随时编程和搞好售后服务工作。

## 正品保障

1、本公司所售产品的制造和检测均有质量记录和检测资料。

2、对产品性能的检测,我们诚请用户亲临对产品进行全过程、全性能检查,待产品被确认合格后再包装发货。

## 价格透明

1、为了保证产品的高可靠性和先进性,系统的选材选用国内或国际优质名牌产品。

2、在同等竞争条件下,我公司在不以降低产品技术性能、更改产品部件为代价的基础上,真诚以优惠的价格提供给您。

## 交货及时

1、产品交货期:尽量按用户要求,若有特殊要求,需提前完工的,我公司可特别组织生产

安装,力争满足用户要求。

2、产品交货时,我公司向用户提供下列文件：

技术保养维修手册

安装总图

外购件说明书及制造厂家

提供易损件、备件清单,并附送一定量的备件

## 售后承诺

- 1、服务宗旨:快速、果断、准确、周到、彻底
- 2、服务目标:服务质量赢得用户满意
- 3、服务效率:保修期内或保修期外如设备出现故障，工作人员会第一时间联系。
- 4、服务原则:产品保修期为12个月,在保修期内供方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏,保修期外零部件的损坏,提供的配件收取费用。