

大型高温杀菌锅

产品名称	大型高温杀菌锅
公司名称	山东金钻锆食品机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜德路1905号
联系电话	18615587680

产品详情

大型高温杀菌锅采用高温高压的热水作多种食品的高温快速杀菌处理，食品在装置内连续缓慢回转，使其传递更迅速均匀，大大缩短整个杀菌过程的时间，从而达到高温短时杀菌处理。同时，可避免食品周围产生过热现象。温度控制系统可灵活地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，根据不同情况，进行反压校正，这对防止容器的变形和破损，提高成品率十分有利。可以通过对T-t,P-t记录曲线的分析笔检查，可以有效地进行生产和品质管理。

本设备具备下面优势:

- 1、设备消化吸收国外先进的高压灭菌装置先进技术，结合我国国情而研制的，具有技术起点高、工艺先进、产品稳定和实用性好等优点。
- 2、主要部件采用不锈钢制造，符合食品卫生要求，抗腐蚀性强，设备使用寿命长，设备经劳动局安全检查合格、保护装置安全可靠。
- 3、杀菌效果好。在食品被加热杀菌过程中，食品中的微生物将有不同的变化，有的可能被消灭，有的可能被破坏，这是一种不好的现象。与此同时，食品本身的品质，营养成份及包装物外形等也将起变化，这又是一种不好的现象。食品加热杀菌的大目的就是把致病菌、产毒菌杀死，而使食品本身只应受到小的影响，高温短时间的杀菌方法是完全能达到上述目的。
- 4、采用蒸汽作加热介质，热水作杀菌介质，使杀菌过程更为均匀短时。
- 5、升温时间短，载货小车在罐内连续的回转，加快了热传导速度，也缩短了升温时间。