

# 喷淋式杀菌釜,杯粥高温杀菌锅

产品名称	喷淋式杀菌釜,杯粥高温杀菌锅
公司名称	诸城市宜嘉机械科技有限公司
价格	32000.00/台
规格参数	品牌:宜嘉 型号:900*1800 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市辛兴镇工业园东200米
联系电话	0183-53602202 13053618282

## 产品详情

喷淋式杀菌釜,杯粥高温杀菌锅（130-5361-8282李丽）在食品的杀菌过程中，难以去除的细菌就有肉毒芽孢螺旋杆菌，这类细菌不仅对人体有致病的伤害还是极其难以消灭的耐热性厌氧菌。食品的杀菌不仅可以延长保质期还可以保留原有产品的口感不被破坏。杀菌锅系统有着一些相同的特性。

杯粥高温杀菌锅采用高速喷淋水对产品进行加热、杀菌和冷却，温度分布均匀稳定，提高了杀菌效果（灭菌效应），改善了产品质量。杀菌与冷却使用相同的水(循环水)，产品没有再受污染的危险。由于采用了间壁式换热器,蒸汽或冷却水不会与进行杀菌的容器相接触，罐头杀菌锅消除了热冲击，尤其适用于玻璃容器,可以避免冷却阶段开始时的玻璃容器破碎，电气两用杀菌锅温度和压力控制是完全独立的,容易准确地控制过压,因为控制过压而注入的压缩空气,不影响温度分布的均匀性。

喷淋式杀菌釜特点：1、温度均匀，无死角，均一的水流交换方式，利用双罐热水循环进行浸泡式杀菌。杀菌罐内的循环水呈上、下不断的切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效杜绝了杀菌过程中出现的死角现象，使产品的保质期更加稳定和长久。2、节约能源。本杀菌锅在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节省了人力、物力以及能源、时间消耗，降低了生产成本。3、全自动控制系统，整个杀菌过程可全部由电脑自动控制，完成全部操作，方便简单。也可以转化成人工分布操作。4、高温短时间灭菌采用双罐热水循环进行杀菌，事先将热水罐内的水加热到灭菌所要求的温度，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。5、杀菌罐内温度在杀菌过程中所有阶段始终保持稳定，保证了F值的合格率。

杯粥高温杀菌锅我们知道您需要一套能为企业节约大量成本的真正节能设备，喷淋式杀菌釜所以我们以精良的产品、合理的价格、美观的造型以及完善的售后服务为您提供各种食品加工机械，同时我们还能为您降低大量运行费用，降低人工操作成本，以过硬的产品质量在为您节约维修成本的同时，更为您的产品提高更高的档次，选择宜嘉机械，就是选择放心，一次的投入，终生受益！

