

淋水式杀菌锅，精酿啤酒杀菌锅，并联杀菌锅

产品名称	淋水式杀菌锅，精酿啤酒杀菌锅，并联杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1198.00/台
规格参数	型号:1000*2400 加热方式:电加热 蒸汽加热 杀菌方式:蒸汽 水浴 喷淋
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

淋水式杀菌锅，精酿啤酒杀菌锅，并联杀菌锅有客户发给我这样一个信息说：我做卤味的，是当地特色小吃，有个小作坊，经常有顾客要我真空包装起来带去外地，但是真空包装起来也放不了五天就坏掉了，请问如何把真空包装好的卤味进行杀菌呢？要买什么设备，规模不大想用个小型的，而且卤味不能脱水太严重，希望能延长保质期的杀菌仪器或者办法，但是最好不要破坏口感。知道客户的需求之后，我给客户详细的介绍了卤味的专用杀菌锅。在这里也想跟大家介绍一下，肉制品除了前期复杂的制作工艺之外，如何在保证口感的前提下延长保质是一个值得探索的问题，精酿啤酒杀菌锅肉制品杀菌温度一般在121度，杀菌的时间一般在25分钟以上，对于像肉制品以及厚度较大的产品我们建议采用泡椒鸡爪深受广大人民的喜爱，它近年来最为流行的小吃之一，以麻辣有滋、皮韧肉香而著称。水浴杀菌锅最大的优点就是与蒸汽杀菌和喷淋杀菌相比热穿透能力比较强，杀菌彻底，能把保质期延长到9个月到1年。

淋水式杀菌锅，精酿啤酒杀菌锅，并联杀菌锅1. 杀菌锅工作原理为保证更均匀的热量分布和F值，公司生产的杀菌锅，冷水提前在A杀菌锅内加热到需要的温度，B杀菌锅内装入待杀菌产品，热水通过热水泵从A锅注入B锅内，短时间就能达到所需杀菌温度，B杀菌锅内的热水通过热水泵循环，使锅内温度在杀菌过程的所需阶段始终保持非常稳定，保证了F值的变化，避免蒸煮过度等现象。B锅杀菌、保温的同时，A锅内再装入杀菌货物，B锅保温结束通过热水泵将热水倒入A锅，A锅升温、保温，同时B锅开始降温，糯米藕灭菌锅降温完毕降温水排出、取出货物、再装入货物，A锅保温结束热水装入B锅、B锅升温、保温，A锅降温、排降温水、取货、装货。A、B两锅周而复始。2. 完美的压力控制我公司生产的压力平衡系统对含气包装的产品杀菌至关重要，尤其是在升温或降温阶段，需要准确的压力控制，精酿啤酒杀菌锅对锅内压力进行合适调整，以便使其微大于包装内的压力。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。3. 恒温稳定设备主体配备厚度保温层，减少了热量散发。

淋水式杀菌锅，精酿啤酒杀菌锅，并联杀菌锅设备特点 1、高温短时间灭菌 采用双罐热水循环进行杀菌，事先将杀菌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。
2、节约能源，提高产量

在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。

3、均一的水流交换方式，温度均一，无死角 采用国际先进技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，杀菌罐内的循环水呈上、下、左、右不断的切换，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。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。

4、全自动控制系统 整个灭菌工艺流程全部由电脑PLC控制，一次性完成，无需人工操作。采用图表平板，利用屏幕进行触摸控制，精酿啤酒杀菌锅所有时段均由模拟感应器和自动阀控制，可以从单一杀菌工艺切换成多阶段杀菌工艺。压力和温度呈数字化显示，可将适用于任何产品的各种压力模式和温模式预先编制成程序输入计算机中。电脑内可存储100个杀菌公式，以便选择使用。

5、模拟温度控制系统，可设定多阶段加热机制 根据不同食品对灭菌条件的要求，随时设定不同的升温 and 冷却程序，可利用多阶段的加热的杀菌方式，使食品承受的热量限制到最小，以尽可能完美的保存其色、香、味，使每一种食品