

# 食品灭菌设备 粽子高温杀菌锅 鲜玉米全套加工流水线

产品名称	食品灭菌设备 粽子高温杀菌锅 鲜玉米全套加工流水线
公司名称	诸城市铭越机械科技有限公司
价格	31000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道繁荣西路149号大学生创业孵化基地1117室（注册地址）
联系电话	15666883721

## 产品详情

### 食品灭菌设备 粽子高温杀菌锅 鲜玉米全套加工流水线选择原则

- 1、主要从控温精度和热分布均匀性上进行选择，若产品要求温度很严格，尤其是出口产品，因为要求热分布很均匀，所以应尽量选择电脑全自动杀菌锅。电脑半自动杀菌锅温度控制、压力控制与电脑全自动相同，但是价格却是电脑全自动的1/3。一般要求可以选择电气半自动杀菌锅。手动杀菌锅杀菌难度高，控温和控压等都由人工完成，食品外观很难掌握，涨罐（袋）和破碎率高。
- 2、若产品是含气包装或者产品外观比较要求比较严格，则应选择电脑全自动或电脑半自动杀菌锅。
- 3、若产品是玻璃瓶或马口铁，因为升温和降温速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层杀菌锅。
- 4、若从节约能源考虑，可选择双层杀菌锅，其特点是上罐是热水罐，下罐是处理罐，上罐的热水重复使用，可节约大量蒸汽，适合每天产量超过10吨的食品生产企业。
- 5、若产量较小或者没有锅炉，则可以考虑使用电汽两用杀菌锅，其原理是蒸汽由下罐电加热产生，上罐灭菌。
- 6、若产品粘稠度很高，杀菌过程中产品需要旋转，则应选择选择旋转式杀菌锅。

### 食品灭菌设备 粽子高温杀菌锅 鲜玉米全套加工流水线应用价值：

杀菌后的食品由于可在常温下运输、贮存和销售，流通领域的成本大大降低，而商品的保质期长，可利用产地的新鲜原料在当地进行大批量加工，以获得高品质、低成本的产品，更可以借助季节差和地区差扩大销售面，从而获得高额利润。

### 食品灭菌设备 粽子高温杀菌锅 鲜玉米全套加工流水线设备特点：

- 1)减少蒸汽消耗，蒸汽、雾化后的杀菌水在杀菌釜内直接进行热混合，提高升温降温的速度。
- 2)直接加热间接冷却，冷却用水与工艺用水不接触，避免了食品的二次污染，无需用于水处理化学制剂。高温短时间杀菌。
- 3)少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。
- 4)水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，形成完美的温度分布。
- 5)低噪音，创造安静、舒适的作业环境。