

900型肉类高温杀菌锅 酱香猪蹄杀菌锅 瓶装带鱼罐头杀菌釜

产品名称	900型肉类高温杀菌锅 酱香猪蹄杀菌锅 瓶装带鱼罐头杀菌釜
公司名称	诸城市衡宇食品机械有限公司
价格	18000.00/台
规格参数	品牌:诸城衡石 重量:1000 功率:36
公司地址	山东省诸城市龙都街道大村工业区
联系电话	15953651383

产品详情

旋转式杀菌锅是为延长食品的保存期，需对食品进行高温短时间杀菌或灭菌，既杀灭食品中可能的致病菌，又保持食品的重要营养成分及食品的色香味不受损害。该系列杀菌锅结构合理，密封性好，启闭省力，操作方便，安全可靠。性能稳定，并配有压缩空气管系，以压缩空气的反压力作用。

高温水杀菌，压力和温度可以独立控制，压力不影响温度的均匀和热分布，何时加压，加多少只和产品及产品的包装有关，也就是说压力是为了保证不胀袋。

对应软包装食品，采用过热水杀菌，进热水温度一般小于100度，升温开始压缩空气加压，到121度时压力不小于1.5公斤，一般就不会胀袋。

回转式杀菌釜分蒸汽式杀菌和热水式杀菌两种类别。适用于对瓶装、罐装食品的二次灭菌设备，由工艺罐、热水罐、泵及连接管道、PLC和触摸屏组成的自动控制系统组成。用于各种饮料、食品的杀菌处理，特别适用于高粘度和大容量之制品。例如：八宝粥、肉酱、肉罐头、鱼罐头、米饭饮品等产品的灭菌处理。

热水回转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。

设备适用范围：易拉罐装、塑瓶装、蒸煮袋装等。