

# 海参高温杀菌锅 火腿杀菌锅 双层水浴式年糕杀菌锅

产品名称	海参高温杀菌锅 火腿杀菌锅 双层水浴式年糕杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	4200.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:700*1200 产地:山东潍坊诸城
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

海参高温杀菌锅 火腿杀菌锅 双层水浴式年糕杀菌锅：

大家去超市都会挑保质期短的食物来买，因为大多数的人都知道保质期越短的食品添加剂越多，反之就越少，其实这种说法不完全正确，这是因为大家不知道杀菌锅的存在，它是一个压力容器，通过高温蒸汽在短时间内达到彻底灭菌的效果，全程自动化，温度分布均匀，很大限度的保留了食物的原汁原味，延长了食品的保质期，所以不需要添加任何防腐剂。有了杀菌锅即使你身处异乡也能吃到家乡生产的美味

海参高温杀菌锅设备特点：

- 1.杀菌水经过预热，杀菌温度起点高，缩短了杀菌时间，保护了产品的品质。
- 2 卤蛋高温杀菌锅两锅同时杀菌，节约蒸汽和杀菌时间。
- 3 针对软包装产品，特便是大块头的包装，热穿速度快，杀菌效果好。
- 4 节能，杀菌用水回收，节约蒸汽。
- 5 热分布均一，产品品质容易控制。 适应范围：软袋包装。

海参高温杀菌锅为什么要选择我们

- 1、重诺公司设有销售部、工程部、售后部，我们都为您服务；
- 2、我们拼的不是价格，而是优质的质量及友好的服务；

- 3、我们的业务员和工程师会耐心听完你的要求及想要达到的效果，为您物料量身定做;
- 4、卤蛋高温杀菌锅我们的售后同事会从你下单到使用到实际生产服务于您;
- 5、15年行业经验，行业;
- 6、工厂、办公室现场参观;

#### 火腿肠杀菌锅：

由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐高温密封圈，密封可靠，使用寿命长。具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。杀菌锅主要用于食品行业、医药等各个领域！

用比较简单的术语，火腿肠杀菌锅是一只密闭的、加压的加热器，用于加热密封在容器内的食品。对密封包装在容器内需商业无菌杀菌的食品，可以使用多种不同的杀菌锅系统。

选用上等不锈钢材质，严格按照国家压力容器制造标准加工制造，食品杀菌锅设备有严格规范的质量管理体系层层把关，设备投放市场前，都要经过严格的测试，广大客户尽可放心使用！蒸汽杀菌锅配有正规压力容器手续壹套。水浴式杀菌锅是通过直接注入蒸汽，使热水罐的水升温到预定温度，然后注入工艺罐，同时使锅内的工艺用水不断循环，并通过水汽混合器循环加热灭菌。从而缩短了杀菌时间，提高工作效率。杀菌的工艺水可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。

#### 设备优势：

- 1) 节约能源。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。
- 2) 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。
- 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。
- 4) 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。

产品承诺：一年质保+终生售后+量身定做+长期跟踪服务是雅辰机械公司的服务宗旨，并配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，为客户解决技术难题。

#### 双层水浴式年糕全自动杀菌锅特点:

- 1)、浸泡食物的水用外界的循环泵做高速的流动，且会在杀菌室内有规律的调整水流的方向，促进整个杀菌室内水在每个包装物间不断流动，从而保证杀菌室内各点温度的高度一致，保证每个食物的杀菌安全。
- 2)、预先在热水菌罐内被加热的杀菌用水，被迅速置入杀菌室，向食物释放大量的热量，使食物迅速升温，降温时，外界的凉水直接进入杀菌室与食物接触，迅速降温。
- 3)、每次杀菌完毕，高温的水被回收到有保温的热水罐内，保存热量不被散失，节约了大量热能，且为下次杀菌做好准备，节省了时间。

- 4)、采用世界上先进的大效率循环水泵，能用极少的电力发挥极大的功效。
- 5)、安全、稳定、可靠，且随意调整的过程反压力控制，确保包装物不受变形。
- 6)、高保真的过程控制，保证批量化生产的食品杀菌品质。
- 7)、适合多种类型和尺寸。

#### 食品浸渍工艺概述：

食品的浸渍也就是食品渗透脱水，是指在一定条件下，将食品原料放入渗透压力的溶液，糖溶液或盐溶液中，利用细胞膜的半渗透性使物料中水分转移到溶液中达到除去部分水分的技术，由于水分的转移没有相的变化，也无需加热，因而渗透脱水具有能耗低，营养成分损失小的特点。另外，由于他可以在较短的时间除去物料的水分而不损坏它的组织，使它仍能保持原有的风味。

在生产中，渗透脱水（浸渍）是食品干燥（真空油炸）前很重要的一种工序，渗透脱水后的产品进一步干燥时使用果蔬的干制品。渗入到组织内部的糖分可以对果蔬制品起到一定的保护作用，同时增加产品在储藏期的色素稳定性，另外，从生产角度来说，经过渗透脱水的果蔬在进行干燥时，产品的脱水时间可以缩短10~15%，同时由于体积和重量的减少，使有效荷载增加2~3倍，从而大大节省了能耗。

常用的渗透液有糖类和盐类。糖类主要为蔗糖、葡萄糖、果糖、高果糖浆等，盐类为氯化钠等，一般来说，糖溶液用作水果的高渗透液，盐溶液用作蔬菜的高渗透液，也有用糖和盐的混合渗透液。渗透液的分子量机器离解情况对渗透脱水有很大的影响。渗透脱水产品\*终品质很大程度上受到渗入的渗透液质量的影响。

一般说来，渗透液的浓度越高。果蔬的失水量越大，其产品放入固形物和可溶性固形物的含量都增加。

渗透过程中，果蔬的失水量随着渗透液温度的提高而增加，但是达到45℃时，果蔬可能发生酶促褐变，风味物质受到影响，这样使果蔬的感官品质下降。同时高温影响果实组织结构，破坏细胞膜的半透性，

浸渍时间越长，果蔬的失水量越多。果蔬脆片一般浸渍3小时左右，浸泡时间长，影响果蔬的感官品质和营养物质，并且增大微生物污染的概率。

一般要求渗透液的重量为果蔬重量的几倍以上，这样可以保持整渗透过程的浓度较为一致。物料在进行渗透脱水时适当的搅动或使浸渍液形成动态可以提高渗透效率，但是搅动要温和，避免伤及果蔬组织。

果蔬的大小厚度，果蔬的组织的紧密程度，果蔬外皮的蜡质层厚度、初始不溶性固形物与可溶性固形物的含量，细胞间隙、酶活力高低，密度、多孔结构都是影响脱水效果的因素。

真空可大大缩短脱水时间。同时真空可排除果蔬中的气体成分，增加效率，减少真空油炸过程的时间。可见，使用真空浸渍可是果蔬在较低的温度条件下进行脱水浸渍。如果果蔬的组织空隙度大的话，真空脱水效果显著。

正因为以上原因，对果蔬片、薯条、薯片果脯的浸渍采用真空浸渍为佳。

诸城重诺机械公司研制的真空浸渍罐，可满足上述食品的加工工艺，既能保证产品品质，又提高了工作效率，是一款新型技术产品，公司欢迎广大客户前来考察洽购！