

## 卤肉电加热杀菌锅 瓶装玉米汁杀菌锅 藕片糯米杀菌锅

产品名称	卤肉电加热杀菌锅 瓶装玉米汁杀菌锅 藕片糯米杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	3600.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:可定制 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

### 卤肉电加热杀菌锅 瓶装玉米汁杀菌锅 藕片糯米杀菌锅

您知道保质期是如何延长的吗？就是用高温杀菌锅进行杀菌的。产品加工出来进行真空包装之后，如果不进行高温杀菌，那么还是会变质的，因为真空包装的产品只是隔绝了与空气之间的接触，产品本身的细菌还是会继续繁殖，繁殖之后就会导致产品变质。但是进行高温杀菌之后，既隔绝了与空气的接触，又保证了产品本身达到了商业无菌的状态。这就是产品为什么要进行高温杀菌。如果您的产品不进行真空包装也不进行高温杀菌，那么产品在冬天的时候放7天左右，在夏天的时候就放1天左右的时间就变质了，因为冬天冷，细菌繁殖的慢，所以达到变质的时间要长一些；夏天热，细菌繁殖的快，所以很快就变质了。如果进行了高温杀菌，无论在夏天还是在冬天保质期都会在一年左右的时间。这就是产品为什么要进行高温杀菌的原因。

卤肉电加热杀菌锅，瓶装玉米汁杀菌锅：

杀菌锅加热层有保温材料，设计时考虑到传热面积和换热效果达到规定杀菌要求，劳动强度低，生产效率高优点，很受用户欢迎。用户按本地区实际情况,可方便选用电加热蒸汽两用杀菌，节能效果

好，生产力高，温度显示自动控制，调节范围广，控制精度高，耐腐消声，清洗方便等优点。

适用于休闲食品厂、肉制品加工厂、冷冻食品厂、果蔬加工厂、调料加工厂、酒厂、西餐店、中餐店等。

广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的必须设备。

罐头类：马口铁罐、铝罐（例如：罐装饮料杏仁露、核桃露、保健茶饮料等）。

软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等。

产品售后：一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务是公司的服务宗旨，并配有多位工程技术人员，为客户解决技术难题。公司提供安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。

藕片糯米杀菌锅设备特点：

#### 1.) 升温快

锅内进入少量循环水，并采用进口高效率换热器，包装物在10-15分钟内可以从20度迅速升温至121度。

#### 2) 罐内温度稳定、热分布均一

热水喷淋系统在处理罐内每一个托盘的四个角上均设有一系列喷嘴，使雾化热水与产品充分接触，从而保证了设备内部各点的温度一致。

#### 3) 节约能源

蒸汽冷凝水回收系统可直接回收换热器在加热过程中产生的冷凝水，并作为灭菌用的循环水，从而降低了能源的消耗。

#### 4) 间接加热和冷却，阻止二次污染

循环水通过板式热交换器被间接地加热或冷却，锅内循环水在加热或冷却时一直处于无菌状态，杀菌完毕，锅内表面和包装袋表面的水滴吹干后，也不会留下白色的水垢小点，整个包装袋透明、1、升温快干净，阻止二次污染5) 符合食品安全管理的杀菌设备

食品安全管理中，生食与熟食需分离，本设备采用双开门形式，可把生食进料间与熟食出料间严格分开，使其更加符合食品卫生安全的管理规定。

#### 6) 我们的压力平衡系统对内含气包装的杀菌至关重要，因含气包6、完美的压力控制，适合含气包装的杀菌

装在升温、保温、降温阶段需要精确的压力平衡与控制，而“PACKACE”控制系统可对处理罐内的温度和压力进行连续监测，并对罐内压力进行校正，以便使其与包装内的压力相应。对于内含任何百分比的填充空气或气体的包装，以及在真空中密封的包装均可进行杀菌处理，不会使包装和内容物受到破坏或变形。

#### 7) 完美的升温、降温，适合易碎的瓶装灭菌

升温时循环水从常温经换热器加热，降温时循环水从实时温度经换热器冷却，避免由于温差过大引起玻璃瓶装物的破碎问题。

#### 8) 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，所有时段均由模拟感应器和自动阀控制。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。

#### 9) 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和冷却程序，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，使每一种食品均可在最佳状态下进行调理灭菌。杀菌温度精确到  $\pm 0.3$  ，可以避免产品蒸煮过度或灭菌不彻底的现象。

#### 10) 测量F值的功能

公司生产的每台杀菌釜上均可配置F值测量仪，该测量仪具备测量值的功能，F值软件每隔3秒进行一次F值计算。所有灭菌数据，包括灭菌条件、F值、时间-温度曲线、时间-压力曲线等均可通过数据处理软件处理后予以保存或打印，以便于生产管理。