

杀菌锅 诸城旭力机械 玉米杀菌锅

产品名称	杀菌锅 诸城旭力机械 玉米杀菌锅
公司名称	诸城市旭力机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新区
联系电话	13854470780 13854470780

产品详情

高温杀菌锅高温杀菌是一种旨在生产商业无菌食品的食品处理技术。商业无菌是指可能在食品制成品正常的非冷藏保存期间繁殖的所有病原体和非病原体都得以消除的状态。

高温杀菌技术是根据用于处理食品的器皿（即高温杀菌锅）而命名的。高温杀菌锅能够承受极高压力，实质上就是一种高压蒸锅或高压釜。

高温杀菌方式

食品装入包装并进行密封后，立即装入高温杀菌锅中，并在包装周围注满加热介质。商业无菌食品必须进行空气密封包装，以避免热处理之后食品受到污染。

例如，玉米杀菌锅，金属罐头的接缝、玻璃罐的瓶盖和塑料袋的热熔密封等都属于空气密封。

加热

高温杀菌的操作温度明显高于食品的沸点，通常在121 °C左右。要达到这个温度，蒸气或水必须处于非常高的压力之下（约比大气压高出105千帕）。加压蒸气是常见的加热介质，不过，也可能会使用加压过热水或蒸气空气混合物作为加热介质。

在高温杀菌处理中，生产杀菌锅，使包装容器在加热介质中保持所需的时间长度。然后，通过向高温杀菌锅注水、将包装容器移至注满水的冷却水道或者空冷等方式，冷却包装容器。

杀菌锅精度高

本机采用国际的电脑元件，杀菌锅，对锅内温度，压力、杀菌时间、进气、排气、进水、排水等过程，全部采用电脑自动化控制，锅内在0.2 左右电脑全自动控制系统采用先进的电脑控制系统

采用大屏幕触摸屏、杀菌流程以动画形式表示

采用温度薄膜调节阀 自动调节锅内温度

采用电子变送控制温度、压力

可以即时打印和储存、时间、温度、压力的曲线图

所有的阀门开关全部采用电脑程序控制

电加热杀菌锅的市场需求。

近年来，立式杀菌锅价格，国际电加热杀菌锅市场发展较为平稳，除美国对电加热杀菌锅的需求量较大以外，其次是欧洲国家，对电加热杀菌锅的青睐越来越明显；新兴市场如俄罗斯也掀起了对电加热杀菌锅的喜爱。在欧美等国家的带动下，国际电加热杀菌锅市场容量不断增长

卧式杀菌锅设备特点：

卧式杀菌锅可分为汽杀、水杀两种杀菌方式，水杀是通过锅炉蒸汽把锅内热水加温到121 后，根据不同产品进行不同时间的杀菌，达到完全杀掉xi菌的目的可分为手动和半自动主式杀菌，适用于肉制品、奶制品、豆制品、水果罐头、饮料制品、蛋制品等食品的杀菌。

杀菌锅-诸城旭力机械-玉米杀菌锅由诸城市旭力机械有限公司提供。杀菌锅-诸城旭力机械-玉米杀菌锅是诸城市旭力机械有限公司（zcxljixie.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：庄焕明。