

# 粘玉米杀菌锅 板栗杀菌锅 粽子杀菌锅

产品名称	粘玉米杀菌锅 板栗杀菌锅 粽子杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	105000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:1200 产地:山东诸城
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

粘玉米杀菌锅，板栗杀菌锅，粽子杀菌锅 粽子随着人们生活水平的提高，不只是只在端午节食用了，在日常生活中人们把它做成真空包装，卖到全国各地，我们平时煮的粽子，在常温下放几天就会坏掉，从而不能拿到市面上售卖，而用我们重诺杀菌锅高温高压杀菌后的粽子有效的杀灭有害菌，保质期可以延长到10个月到12个月不等，粽子杀菌锅从而保证了粽子的保质期。我们个杀菌锅上罐也是热水罐，可以再下灌装产品的时候上罐就开始加热，这样比较节省时间，我们的上罐和下罐是一样大的，这样热水的水量充足，可以充分包裹着粽子，杀菌更彻底效果更好。

粘玉米杀菌锅，板栗杀菌锅，粽子杀菌锅1、间接加热间接冷却，冷却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。2减少蒸汽消耗，蒸汽雾化后的杀菌水在杀菌釜内直接进行混合，提高升温降温的速度。3低噪音，创造安静、舒适的作业环境。4、水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，形成好的温度分布。5、少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。6、釜内配备四支可移动温度传感探头，可随时监控食品中心的F值、釜内的热分布情况，随时了解热穿透（温度从食品表面到达食品几何中心的时间）。7、压力控制，整个生产过程压力在不断调节，粽子杀菌锅以适应产品包装内部压力的变化，使产品包装的变形度达到细微，特别适合含气包装的产品。8、工艺用水预热系统可确保保温、热填充的产品得到持续的升温过程。9、杀菌用水采用软化水避免工艺用水水质问题造成外包装点无污垢。

粘玉米杀菌锅，板栗杀菌锅，粽子杀菌锅我公司生产的双层电加热杀菌锅上罐和下罐都是高压罐，都带有加热管，杀菌水在上罐加热到121度后通过热水泵排到杀菌锅内，直接对食品进行杀菌，热水不需要在杀菌锅内慢慢升温，避免了食品因长时间的蒸煮而烂软影响口感。杀菌锅整个灭菌工艺流程全部由电脑PLC控制，板栗杀菌锅一次性完成，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。

