

饮料高温杀菌锅 豆奶玻璃瓶灭菌釜

产品名称	饮料高温杀菌锅 豆奶玻璃瓶灭菌釜
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:重诺
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

饮料高温杀菌锅 豆奶玻璃瓶灭菌釜之前我总是好奇为什么像是饮料或者是奶制品的保质期总是不同呢，有的保质期长达几个月，有的保质期才只有几天，后来我知道，几个月的保质期都是经过高温杀菌的，像是我们经常喝的纯牛奶很多都是经过高温杀菌的，具体杀菌方式要根据客户的需求来定，一般是要求保质期短一些的就是杀菌时间短一些豆奶玻璃瓶灭菌釜，温度低一些，具体的欢迎您前来咨询我们。

饮料高温杀菌锅 豆奶玻璃瓶灭菌釜设备特点：

- 1.高温短时杀菌。工艺水温度高，缩短了升温时间，提高了工作效率；
- 2.节约能源。在杀菌过程中使用的工艺用水可循环使用，节省了能源、时间及人力，降低了生产成本；
- 3.温度控制稳定。采用新设计的液流切换装置，使工艺水上、下、左、右不断的切换式循环流动，杜绝了杀菌过程中出现的死角现象，产品品质得到保证；
- 4.整个杀菌过程采用PLC全自动控制，豆奶玻璃瓶灭菌釜釜内热分布温度控制在 ± 0.5 内，可多阶段加热，节约能源；配有F值测量功能；可存储100个杀菌公式；
- 5.针对软包装产品，特别是大块头包装，热穿透快，杀菌效果好；
- 6.整个杀菌过程严格按照预先设定的杀菌配方自动完成，配方设有多级密码，杜绝了误操作的可能性；
- 7.设备断电恢复后，程序可自动恢复到断电前状态；
- 8.釜体采用硅酸铝棉加聚氨酯发泡保温，降低了釜体的热量损失，节约了蒸汽能源，符合低碳低排放要求；

9.釜门设有三重安全连锁装置，可有效的防止工人误操作，避免事故的发生；

10.采用双安全阀和双压力传感控制，杜绝安全隐患。

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，豆奶玻璃瓶灭菌釜节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。