

椰汁杀菌锅 凉茶饮料杀菌锅

产品名称	椰汁杀菌锅 凉茶饮料杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:重诺 型号:700 × 1200 加热方式:电加热
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

椰汁杀菌锅 凉茶饮料杀菌锅杀菌锅不仅仅可以杀菌食品的，也是可以杀菌饮料的，像是现在很多蛋白饮料，还有凉茶、椰汁都可以用我们的高温杀菌锅来进行杀菌，当然他所用到的温度和压力也是看客户需求来定的。不然没有经过高温杀菌的饮料保质期很短，没有办法保存，商家的销路也有限，但是经过杀菌之后饮品保质期可以延长至半年到一年左右，凉茶饮料杀菌锅这样让我们能够随时随地都能喝到好喝的饮料。

椰汁杀菌锅 凉茶饮料杀菌锅设备特点：

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，凉茶饮料杀菌锅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。

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，以及在真空下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。