

高温杀菌锅 罐头杀菌锅 猪肉干杀菌锅

产品名称	高温杀菌锅 罐头杀菌锅 猪肉干杀菌锅
公司名称	诸城市金石食品机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大村
联系电话	19806220577

产品详情

诸城市衡石机械有限公司是山东省食品加工设备行业研制生产的优质厂家，技术力量雄厚，设计制造能力强，生产设施完善，管理制度健全。本公司以“服务为根，质量为本”为经营宗旨，以合理的价格，提供优质的产品和完善的售后服务，以客户需求为导向，不断创新，以提高客户生产效率为己任，为客户带来高效的现场解决方案。 高温杀菌锅 罐头杀菌锅 猪肉干杀菌锅

杀菌锅有全自动的有半自动的，杀菌效果一样。就是控制方式不一样。全自动就是全部电脑控制，造价高，省人工。半自动的就是全自动控制杀菌过程，人工操作阀门。杀菌锅有电加热的还有蒸汽加热的，还可以做成电汽两用的，既可以用电加热也可以用蒸汽加热，非常方便。强大杀菌锅自动进水加热，自动排水，非常方便。

高温杀菌锅已经是现在食品生产加工过程中不可或缺的食品、杀菌设备。高温杀菌锅结构：杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、杀菌筐或杀菌盘、蒸汽喷管及若干管口等组成。杀菌锅锅盖密封采用充气式硅橡胶耐高温密封圈，密封可靠，使用寿命长。温度设定：杀菌温度关键限值 105 ；操作限值在106—118 ；冷却温度在32-45 之间。产品罐液位设定10%-90%之间。杀菌设备柱塞泵流量设定在40%-70%之间。

高杀菌锅：

- 1.间接加热和冷却，阻止二次污染。
- 2.分阶段升，降温。
- 3.适合不同的包装材料（软包装，玻璃瓶，含气盒）
- 4.软水杀菌，包装表面光洁亮丽。
- 5.柔和的升温和降温，节约淡水

B.双锅并联水浴式高温高压调理杀菌锅：

1.杀菌效果和双层杀菌釜一样，且产量提高一倍。

2.节约能源，操作方便。

3.用户可大大降低设备投资成本