

高温杀菌锅 杀菌锅专业生产商 饮料杀菌锅

产品名称	高温杀菌锅 杀菌锅专业生产商 饮料杀菌锅
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

如何选择电脑全自动型杀菌锅：

- 1、高温杀菌锅的选择主要从控温精度和热分布均匀性上进行选择，若产品要求温度很严格，尤其是出口产品，因为要求热分布很均匀，所以应尽量选择电脑全自动杀菌锅。电脑半自动杀菌锅温度控制食品高温杀菌锅、压力控制与电脑全自动相同，猪肉铺杀菌锅但是价格却是电脑全自动的1/3。一般要求可以选择电气半自动杀菌锅。手动杀菌锅杀菌难度高，控温和控压等都由人工完成，食品外观很难掌握，涨罐（袋）和破碎率高。
- 2、若产品是含气包装或者产品外观比较要求比较严格，则应选择电脑全自猪肉铺杀菌锅动或电脑半自动杀菌锅。
- 3、若产品是玻璃瓶或马口铁，因为升温和降温速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层杀菌锅。
- 4、若从节约能源考虑，可选择双层杀菌锅，其特点是上罐是热水罐，下罐是处理罐，上罐的热水重复使用，可节约大量蒸汽，适合每天产量超过10吨的食品生产企业。高温袋装肉制品杀菌锅设备其原理是蒸汽由下罐电加热产生，上罐灭菌。高温杀菌锅 杀菌锅专业生产商 饮料杀菌锅
- 6、若产品粘稠度很高，杀菌过程中产品需要旋转，则应选择选择旋转式杀菌锅。

电脑全自动型杀菌锅的分类：

按罐体结构分类：单罐杀菌锅、双层杀菌锅、双锅并联式杀菌锅、猪肉铺杀菌锅三锅并联式杀菌锅、立式杀菌锅、电汽两用杀菌锅、旋转式杀菌锅

按加热介质分类：猪肉干杀菌锅水，容器完全浸没在水中；水食品高温杀菌锅，容器上部的水喷淋；水喷雾和蒸汽/空气相结合；或蒸汽/空气混合物。

电脑全自动型杀菌锅适用范围：

杀菌锅广泛适用于肉制品、豆制品、蛋制品、家禽业、果蔬、猪肉铺杀菌锅饮料及休闲食品的加工生产。水浴式杀菌锅杀菌无死角，杀菌精度高，食品保质期长。