

食品高温杀菌釜,面筋高压蒸煮杀菌锅

产品名称	食品高温杀菌釜,面筋高压蒸煮杀菌锅
公司名称	诸城市润成贸易有限公司
价格	29800.00/台
规格参数	材质:304不锈钢 控制方式:电器半自动 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市西外环中段东侧（杨春商贸城）
联系电话	15666886150

产品详情

食品高温杀菌釜,面筋高压蒸煮杀菌锅 面筋作为一种休闲食品喜欢吃的很多，而且价格也很是实惠，其实加工的时候需要经过漂烫预煮成型包装和杀菌等步骤，但是想要保存时间长就是要进行杀菌处理，将产品中的肉毒杆菌、梭状芽孢杆菌等耐高温细菌消灭，从而达到产品菌落数的要求。

食品高温杀菌釜,面筋高压蒸煮杀菌锅有更多的方式方法来保存食材，比如冷藏，冷冻，但是高温杀菌成了趋势。我们的设备，根据不同产品、不同规格、不同杀菌工艺编辑杀菌公式，让您操作更方便、快捷。在整个杀菌过程中的温度、压力、杀菌时间、进水、排水、补气、排气等全过程进行智能自动化控制。

食品高温杀菌釜,面筋高压蒸煮杀菌锅从杀菌方式上分有三种：

- 1、热水循环式杀菌：杀菌时锅内食品全部被热水浸泡，这种方式热分布比较均匀。
- 2、蒸汽式杀菌：食品装到锅里后不是先加水，而是直接进蒸汽升温，由于在杀菌过程中锅内存在空气会出现冷点，所以这种方式热分布不是均匀。
- 3、淋水式杀菌：这种方式是采用喷嘴或喷淋管将热水喷到食品上，杀菌过程是通过装设在杀菌锅内两侧或顶部的喷嘴中，喷射出雾状的波浪型热水至食品表面，所以不但温度均匀无死角，而且升温和冷却速度迅速，能全面、快速、稳定的对锅内产品进行杀菌，特别适合软包装食品的杀菌。