

诸城众工机械 玻璃瓶罐头杀菌锅型号 福建杀菌锅型号

产品名称	诸城众工机械 玻璃瓶罐头杀菌锅型号 福建杀菌锅型号
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

产品详情

喷淋式杀菌锅是注入少量工艺用水，达到预定位置（不能浸泡产品）通过循环泵-过滤器-换热器将水注入到喷淋管道，然后通过喷淋嘴将热水喷射出雾化状至食品表面，福建杀菌锅型号，锅内热分布均匀，马口铁罐头杀菌锅型号，无杀菌死角。水通过换热器进行加热和冷却，升温和冷却速度迅速，能、稳定的对产品进行杀菌。

- 1、间接加热间接冷却，冷却水与工艺用水不接触，避免了食品的二次污染，蒸汽循环杀菌锅型号，无需用于水处理化学制剂。高温短时间杀菌。
- 2、减少蒸汽消耗，蒸汽雾化后的杀菌水在杀菌釜内直接进行混合，提高升温降温的速度。
- 3、低噪音，创造安静、舒适的作业环境。
- 4、水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，形成的温度分布。
- 5、少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。

全自动杀菌锅由很多种，在我国传统的高温杀菌方式一般采用水浴式杀菌和蒸汽杀菌，即我们通常所说的水杀和汽杀两种杀菌方式。随着食品无菌包装的发展，玻璃瓶罐头杀菌锅型号，世界各国更注重开发可长时间、连续杀菌的新设备。杀菌锅的材质有碳钢、不锈钢两种。粘玉米不锈钢高温杀菌锅终杀菌时间要根据产品杀菌后达到商业无菌为准。全自动杀菌锅中国食文化早的理论基础应该是那句耳熟能详的“民以食为天”。科技发展到今天，越来越多的食品，粘玉米不锈钢高温杀菌锅也伴随着越来越多的食品卫生安全问题的出现。让人不寒而栗。食品要经过杀菌才能食用。山东杀菌锅生产线特别是肉类要进行高温杀菌，食品中的微生物，达到商业无菌标准。

全自动杀菌锅的价值：杀菌后的食品由于可在常温下运输，流通领域的成本大大降低，而商品的保质期长，可利用产地的新鲜原材料在当地进行大批量加工。