

高温高压灭菌锅,猪蹄水浴杀菌锅,酱牛肉双层杀菌釜

产品名称	高温高压灭菌锅,猪蹄水浴杀菌锅,酱牛肉双层杀菌釜
公司名称	诸城博铭商贸有限公司
价格	38800.00/台
规格参数	材质:304不锈钢 筒体直径:700mm 筒长:1200mm
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道大洼子村东
联系电话	18105366130

产品详情

高温高压灭菌锅,猪蹄水浴杀菌锅,酱牛肉双层杀菌釜 其实肉制品在进行杀菌的时候采用高温杀菌已经没什么新奇了,都知道要进行高温杀菌才能延长保质期,型号有大中小可以适合各个阶段的,根据需求进行选择。

高温高压灭菌锅,猪蹄水浴杀菌锅,酱牛肉双层杀菌釜喷淋杀菌和水浴式杀菌是目前比较常用的两种杀菌方式。给大家介绍一下喷淋式杀菌,水流通过杀菌釜顶部的分布盘均匀地、自上而下地淋在整个产品的表面。用水泵来实现锅内杀菌水的循环,我们给水泵增加了防汽蚀装置,保证工艺水高温时的流量,解决了别的厂家大量水蒸汽汽泡大大影响水泵的流量的问题。

高温高压灭菌锅,猪蹄水浴杀菌锅,酱牛肉双层杀菌釜特点：

a、均一的水流交换方式,温度均一,无死角；

杀菌槽里的水缓慢有序的流动,保证了杀菌锅内从升温、保温到降温,任意点的热分布均一,使托盘内的不同位置的包装食品杀菌均匀,杜绝了杀菌死角,同时使产品的保质期更加稳定和长久。

b、杀菌精度高

本机采用先进技术,利用热水循环、浸泡式杀菌,杀菌过程中对温度、压力、杀菌时间自动控制,温度精确。