

百冠午餐肉杀菌锅杀菌彻底

产品名称	百冠午餐肉杀菌锅杀菌彻底
公司名称	诸城市百冠机械科技有限公司
价格	58000.00/台
规格参数	品牌:百冠 材质:304 产地:诸城百冠
公司地址	诸城市科技工业园
联系电话	0536-6358114 13256368109

产品详情

午餐肉杀菌锅 百冠杀菌锅 实地厂家 食品杀菌锅 品质服务

产品特点1、浸泡食物的水用外界的循环泵做高速的流动，且会在杀菌室内有规律的调整水流的方向，促进整个杀菌室内水在每个包装物间不断流动，从而保证杀菌室内各点温度的高度一致，保证每个食物的杀菌安全。2、预先在热水菌罐内被加热的杀菌用水，被迅速置入杀菌室，向食物释放大量的热量，使食物迅速升温，降温时，外界的凉水直接进入杀菌室与食物接触，迅速降温。3、每次杀菌完毕，高温的水被回收到有保温的热水罐内，保存热量不被散失，节约了大量热能，且为下次杀菌做好准备，节省了时间。4、采用世界上先进的高效率循环水泵，能用极少的电力发挥大的功效。5、安全、稳定、可靠，且随意调整的过程反压力控制，确保包装物不受变形。6、高保真的过程控制，保证批量化生产的食品杀菌品质。

适用范围主要适用于罐头（如：肉类、鱼类、蛋类、蔬菜类等罐头）及需要高温杀菌的蛋白饮料（如：马口铁罐、玻璃瓶罐头、蒸煮袋等）豆制品、特别适合罐头类（如：火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等）。

杀菌锅分类简介：

（一）杀菌方式：

杀菌锅根据不同的产品选择不同的杀菌方式；简单分类为：气杀和水杀。

气杀：也就是杀菌介质为蒸气。早的时候这种杀菌方式就是应用于罐头产品的杀菌。目前国内外在罐头、饮料、蛋品、食用菌等行业应用广泛。

水杀：分为水浴式杀菌、喷淋式杀菌（顶淋、侧喷）、淋浴式杀菌等。

