

咸鸭蛋杀菌锅 玉米高温杀菌设备

产品名称	咸鸭蛋杀菌锅 玉米高温杀菌设备
公司名称	诸城市赫伦机械科技有限责任公司
价格	10500.00/台
规格参数	品牌:赫伦 型号:50kg 联系人:15624368874
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州西路2号龙城华庭（注册地址）
联系电话	15624368874

产品详情

咸鸭蛋杀菌锅 玉米高温杀菌设备咸鸭蛋可是我们国家非常有特色的一道家常名菜咯，民俗又叫盐鸭蛋、腌鸭蛋等，咸鸭蛋的历史也是非常悠久的，至于起源现在已经无从考究，其深受老百姓喜爱，在市场上也备受青睐，经研究发现在高温高压得状态下，鸭蛋更容易出油，那是因为鸭蛋经过腌制时，盐分进入蛋内，蛋白质经过盐的作用起了缓慢的变性凝固，脂肪则从蛋白质中挤出聚集在一起，在高温121度得状态下可以使鸭蛋爆油，所以这也是咱厂机器得优势之一，还有一个优势，就是机器有防爆蛋处理，所以很少会有破损，听完这些你是不是也想拥有一台呢

咸鸭蛋杀菌锅杀菌原理是通过热水罐内121 的杀菌水注入锅内（中和后温度在100-110 ），完全浸泡全部食品，在杀菌软化水不断循环的同时，纯净蒸汽（蒸汽压力0.4-0.6Mpa）直接给锅内的杀菌软化水加热（必要时补充压缩空气），玉米高温杀菌设备升温迅速（在食品初温25 左右时，只需要8-15min就能达到121 ），这样既保证了在设定温度下的杀菌，而且不会出现涨袋的现象。能在短的时间内加工出质量好的产品。

咸鸭蛋杀菌锅自动化程序高，不管是操作简单，节省人力制作精良，稳定性好，不管是大型号还是小型号都可以达到一键式操作，加工工艺完美调控温度和压力，不会杀菌时间长影响产品口感，也不会杀菌时间不到，达不到延长保质期的作用，标准化的杀菌效果。可根据不同的食品直接从触摸屏中调取相应的工艺配方，省时、高效，节省人力、物力的消耗，降低生产成本。