

好用的熟食杀菌锅

产品名称	好用的熟食杀菌锅
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:900*1800 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

好用的熟食杀菌锅我们都知道熟食品进入冰箱前需凉透。食品未充分凉透，突然进入低温环境中，其带入的热气会引起水蒸气凝聚，能促使霉菌生长，导致整个冰箱内食品霉变，所以有些食物是不能通过冰箱来延长保质期的，这个时候可以选用真空包装+高温灭菌，这个食品加工的最后一个流程，也是不可缺少的一个过程，我长主要是加工和生产食品加工所用的机器，清洗，包装，灭菌。

我们平时吃的食品，只要不是新鲜采摘的，那几乎都要经过高温杀菌这道程序，如果不进行杀菌，食品上就会寄生许多细菌，对人体伤害很大的肉毒杆菌更是滋生得相当猖獗，熟食杀菌锅就是利用高压高温并且将保持温度一段时间来达到杀灭细菌的效果，因为细菌都有它的大限度的耐热能力，我们通过卧式杀菌锅保持超过细菌所能承受的大温度值并且保持该温度一段时间就能达到灭菌的效果了。

- 1、可实现一键式操作，即当产品进入杀菌釜并关闭好釜门后，只需按一下杀菌键即可完成整个杀菌过程。
- 2、杀菌班组需在班前对热水罐进行加热，达到工艺要求的温度。
- 3、当产品进入杀菌釜并关闭好釜门后，热水罐内的热水会通过程序控制自动注入到杀菌釜内，此时，循环泵开启，对釜内工艺水进行循环并向杀菌釜内注入蒸汽，实现升温过程和杀菌；
- 4、熟食杀菌锅杀菌结束后，釜内工艺水通过水泵抽回到热水罐中，以作下次杀菌用；
- 5、然后通过冷水泵向釜内注入冷却水，实现对釜内产品的降温。