

青海海鸭蛋杀菌设备供应品牌企业「多图」

产品名称	青海海鸭蛋杀菌设备供应品牌企业「多图」
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

杀菌锅的适用范围

诸城众工机械有限公司从事全自动杀菌锅的生产销售多年，企业实力强劲，技术力量雄厚，严把生产质量关。同时秉承诚信为本的经营方针，所经营的产品质量可靠，价格合理。下面诸城众工机械有限公司介绍下全自动杀菌锅的适用范围。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）。特别适合罐头类（如：火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等）。以上介绍的就是全自动杀菌锅的适用范围，希望对你有所帮助。我们以先进技术，精良制作，来保证产品的质量和客户的利益，得到客户的一致认可！

牛肉驴肉杀菌釜 火腿杀菌釜 烧鸡杀菌釜 众工双层水浴杀菌釜

产品概述：

双层水浴杀菌锅对于热敏性食品的杀菌非常gao效，对于大包装食品，热穿透速度快，能确保良好的杀菌效果。杀菌水首先在上罐中预热到设定温度，杀菌温度起点高，可有效缩短杀菌时间，尤其对于热包装的食品，能极大程度保留食品原有的口感、色泽和营养价值。杀菌结束后杀菌水可回收至上罐供下批次食品杀菌用，节约能源，缩短杀菌周期。

设备特点：

- 1、采用德国西门子硬件和软件控制系统，设备安全、稳定、可靠运行。
- 2、预设杀菌工艺参数，可创建、编辑和保存多个杀菌工艺配方。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、gao效，节省人力、物力的消耗，海鸭蛋杀菌设备供应，降低生产成本。

- 3、合理的内部管道设计和杀菌程序能确保设备热分布均匀、热穿透速度快，杀菌周期短。
- 4、杀菌用水和降温用水可循环使用，降低能源消耗，节约生产成本。
- 5、可配备F值杀菌功能，提高杀菌精度，确保每批次杀菌食品的杀菌效果一致。
- 6、可配备杀菌记录仪，实时准确记录杀菌温度、压力，便于生产管理和科学数据分析。

杀菌锅的类型

2.1 使用空气加压的完全水浸式的杀菌锅

在使用空气加压完全浸没的水杀菌锅中，所有容器完全被水浸没。水是

加热介质，压缩空气是过压源。杀菌锅可以是卧式结构或是立式结构。在杀菌全过程中温度指示设备的感温头必须位于水下。有两种方式可以为完全水浸式杀菌锅提供足够的循环。对于立式杀菌锅，可以用压缩空气来促进水循环和确保充分的热分布。无论是对卧式还是立式杀菌锅，水都可以在杀菌锅内进行机械循环---用水泵---来提供充分的热分布（图10 - 2）。

2.2 蒸汽加压完全水浸式杀菌锅

蒸汽加压完全水浸式杀菌锅内所有的容器被完全浸没在水中。水是加热介质，额外的蒸汽是过压源。杀菌锅为卧式。这些杀菌锅有一些特有的测量仪表和操作特性。用泵进行水循环。水通常是通过外部的混合室由蒸汽直接喷入进行加热。蒸汽也是从杀菌锅顶部高出水面处引入进行加压。