

云南肉罐头杀菌釜售后的行业须知

产品名称	云南肉罐头杀菌釜售后的行业须知
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

杀菌锅总体上怎么分类？

杀菌锅主要是通过罐体内产生一定压力的蒸汽，来完成对罐体中需要杀菌的食品进行加温的作用，目前已经研发出很多种类很多型号的设备产品。外观上就有单罐、双罐、双层、立式、横卧式等外形；在控制程度上也有手工、半手工、全程序的分类；还有从杀菌的方式上面也可以进行分类。热水和蒸汽。比较传统的杀菌锅主要采取这两种杀菌方式，将食品完全浸泡在热水当中或者直接用热水产生的蒸汽来进行杀菌。此类杀菌方式比较不均匀，同时对进行杀菌作业的食品有比较严格的要求。淋水杀菌。新式的杀菌锅多采取这种方式来完成整个杀菌进程，食物在运输至罐体内时，用热水淋洒或者喷出雾状的水汽在食品的表面，可以做到食品四周无死角，周围温度平衡均匀，能做到quan面快速并且稳定的对罐内的各类食品进行杀菌。这种杀菌方式无疑了食品杀菌的应用领域。

诸城市众工机械公司生产杀菌锅十四年之久，我们有的服务队伍为您做好全套设计流程，欢迎选择众工公司，众工公司永远是您忠实的支持者！

热水回转式杀菌釜(图) 诚信经营 双层热水回转式杀菌釜是采用高温，高压之热炎作多种食品的高温迅速杀菌处理，食品在装置内连续缓慢回转，肉罐头杀菌釜售后，使得热传导更迅速更均匀，可以大大缩短整个杀菌过程的时间，从而达到高温短时杀菌处理，

稳定产品质量，提高成品率，降低损耗率之目的。同时可避免食品容易产生过热现象。本设备不但可以用于各种饮料、食品的杀菌处理，而且它还特别适用于高粘度和大容量之制品。例如：八宝粥、肉酱、肉罐头、鱼罐头、米饭等产品。设备适用：易拉罐装、塑瓶装、蒸煮袋装等。1、设备外形图见图一：1 水泵电动机 2 水泵 3 串水管 4 减速机 5 减速机 6 联通管 7 减速机支架 8 排气管 9 回水弯头 10 隔膜阀 11 闸阀 12 汽水进管 13 喷淋管 14 喷淋联通管 15 桶体 16 串水管 17 上桶体 18 玻纹管 19 隔板 20 安全阀 21 压力表 22 安全阀 23 压力表 24 托轮 25 回收管 26 联通管 27 玻纹管

