

# 食品全自动杀菌锅,辣椒酱喷淋杀菌釜,辣酱加工全套设备

产品名称	食品全自动杀菌锅,辣椒酱喷淋杀菌釜,辣酱加工全套设备
公司名称	诸城博铭商贸有限公司
价格	42600.00/台
规格参数	材质:304不锈钢 控制方式:电器半自动 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道大洼子村东
联系电话	18105366130

## 产品详情

食品全自动杀菌锅,辣椒酱喷淋杀菌釜,辣酱加工全套设备 不管是鲜辣酱还是肉粒酱还是老干妈都算是辣酱的一种,种类非常多,但是想要达标并且保存时间长,都要进行杀菌处理,可以根据产量要求来选择,并且还能根据包装形式来定制更为合适自己的产品的一款设备。

食品全自动杀菌锅,辣椒酱喷淋杀菌釜,辣酱加工全套设备快节奏的生活对我们食品生产提出了开袋即食的要求。介绍这样一个不用添加防腐剂就可以让产品保质期达到一年的方法。121 时杀菌较为适宜,此时包装物有很好的耐热性,而且食品口感也较为良好。121 杀菌时,食品中心F值达到4,食品中就不会检测出肉毒芽孢螺旋杆菌,达到了商业无菌,保质期就可以延长了。

食品全自动杀菌锅,辣椒酱喷淋杀菌釜,辣酱加工全套设备杀菌方式有三种:

- 1、热水循环式杀菌:杀菌时锅内食品全部被热水浸泡,这种方式热分布比较均匀。
- 2、蒸汽式杀菌:食品装到锅里后不是先加水,而是直接进蒸汽升温,由于在杀菌过程中锅内存在空气会出现冷点,所以这种方式热分布不是均匀。
- 3、淋水式杀菌:这种方式是采用喷嘴或喷淋管将热水喷到食品上,杀菌过程是通过装设在杀菌锅内两侧或顶部的喷嘴中,喷射出雾状的波浪型热水至食品表面,所以不但温度均匀无死角,而且升温和冷却速度迅速,能快速、稳定的对锅内产品进行杀菌,特别适合软包装食品的杀菌。