

反压高温蒸煮锅定制 国龙 反压高温蒸煮锅

产品名称	反压高温蒸煮锅定制 国龙 反压高温蒸煮锅
公司名称	山东国龙食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	博兴县兴福镇王桥南工业区
联系电话	18954387092

产品详情

在杀菌过程中，应注意初排气，进而泄汽，使蒸汽流通。亦可每隔 15 - 20 分钟放气一次，促进热交换。总之必须满足杀菌条件的规定，按一定程序进行，杀菌温度的高低，杀菌压力的大小，反压高温蒸煮锅，杀菌时间的长短和操作方法等均由罐头产品杀菌工艺作出具体规定。

生活当中还有很多食品都可以杀菌锅设备，例如：火腿肠，八宝粥，还有乳料饮品，水产品，农产品等等，反压高温蒸煮锅直销，都可以使用杀菌锅来操作。

反压高温蒸煮锅特点

反压高温蒸煮锅的特点

- 1、油、水、动物油的比重不同的原理在工作过程中产生自然分层，动物油脂沉入植物油下层，从根本上解决了传统油炸机中残渣、动物油脂、反复油炸使炸油酸化碳化而变质的问题。
- 2、对植物油层加热有效控制上下油层对流，从而确保各种油层纯净，所炸食品色香味俱全、外观美观，提高了产品品质。
- 3、省炸油，利于环保产品解决了传统油炸机过热干燥致使油大量挥发问题。油水混合技术使油层下面的水不断产生少量蒸汽，并透入油层给炸油补充水分，反压高温蒸煮锅多少钱，从而抑制油不大量挥发；中部加热工艺可根据需要控制温度，有效缓解炸油的过氧化程度，抑制酸价的产生，从而延长了炸油的使用周期，减少浪费，比传统油炸机节省油50%以上。
- 4、用植物油与动物油的比重关系，使油炸类食品浸出的动物油自然沉入植物油下层，反压高温蒸煮锅

定制，这样上层工作油始终保持纯净，可同时炸制各种食品，互不串味，一机多用，可增加您的经营品种。

5、本机装有先进的自动温控装置，油温在常温至240度之间任意调节。抑制因高温而遭成的油的过氧化和酸化。

立式蒸煮锅包括锅体、循环系统、支座三部分、锅体分上锥部、圆筒部和下锥部三部分。上锥部上面联着加料口。蒸煮锅锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、。

立式蒸煮锅具有受热面积大、热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制、造型美观、设计合理、结构紧凑、安装方便、操作简单、易维修。

反压高温蒸煮锅定制-国龙(在线咨询)-反压高温蒸煮锅由山东国龙食品机械有限公司提供。山东国龙食品机械有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事行星搅拌夹层锅，可倾式燃气汤锅，电磁摇摆锅的厂家，欢迎来电咨询。