

立式蒸煮锅定制 国龙食品机械 立式蒸煮锅

产品名称	立式蒸煮锅定制 国龙食品机械 立式蒸煮锅
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

双层水浴式杀菌锅工作原理及特点有哪些？

- 1、高温短时间灭菌 采用双罐热水循环进行杀菌，事先将热水罐内的水加热到灭菌所要求的温度，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。
- 2、节约能源。在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。
- 3、均一的水流交换方式，温度均一，无死角

采用技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，杀菌罐内的循环水呈上、下不断的切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，立式蒸煮锅厂家，有效了杀菌过程中出现的死角现象，立式蒸煮锅定制，使产品的保质期更加稳定和长久。

隔热材料包裹

在购买铁锅时，要先看看锅面是否平整光滑，再看看是否有小孔和渗漏现象。一般情况下，立式蒸煮锅，铁锅刚用时都有些粗糙，立式蒸煮锅批发，这是不可避免的，用久了就会变得光滑。铁锅的锅耳尽量用木头或其他隔热材料包裹，这样能避免在操作过程中因为铁锅耳温度过高而烫1伤。

另外，不宜用铁锅煮杨梅、山楂、海棠等酸性果品。因为这些酸性果品中含有果酸，遇到铁后会引起化学反应，产生低铁化合物，人吃后可能引起。煮绿豆也忌用铁锅，因为豆皮中所含的单宁质遇铁后会发生化学反应，生成黑色的单宁铁，并使绿豆的汤汁变为黑色，影响味道及人体的消化吸收。

国际上杀菌锅和食品机械的发展是以大客户的要求为目标，带动相关机械的发展大客户的要求主要体现在以下方面：

是对生产效率要求越高越好。这样可以降低产品的成本，满足1交货期。高速杀菌锅机要求与前道工序要有相关衔接，不需搬运环节，包括控制衔接，整个生产线按生产及杀菌锅工序排列要做到倒序启动，顺序停机。如冷灌装生产线，从塑料原料自动上线到饮料灌装及大杀菌锅码垛全部自动在封闭车间内进行

立式蒸煮锅定制-国龙食品机械-

立式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是山东滨州,炊事、烘焙设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在国龙领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创国龙更加美好的未来。