

电加热杀菌釜 烧鸡活珠子杀菌锅高温灭菌设备

产品名称	电加热杀菌釜 烧鸡活珠子杀菌锅高温灭菌设备
公司名称	诸城市鼎正机械有限公司
价格	35500.00/台
规格参数	型号:700/1200 功率:18 电压:380
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道东楼社区330号
联系电话	18366316526

产品详情

产品详细介绍

常用的高温高压食品杀菌锅（杀菌釜）有立式和卧式两种。卧式杀菌锅使用更加方便，容量更大，是现在的主流。

按照功能和结构的不同，可分为这样几个大类：高温和低温，蒸汽杀菌和过热水杀菌，单锅和双锅，水浴式和喷淋式，静止和回转杀菌等。

选择杀菌锅时一般考虑以下因素:

1根据产品的特点,选择杀菌温度。食品杀菌大多选择高温杀菌锅，温度可以调节控制，食品温度一般在108 ，118 ，121 等。

例如：

水果罐头属于酸性食品，其pH值一般在4.5以下，故多采用沸水或沸点以下的温度杀菌，可选用水浴式杀菌锅。

而肉类食品除低温储藏食品外，大多选用121 高温高压杀菌锅。

2根据包装的不同选择不同的杀菌方式，可以选择高温蒸汽杀菌锅、高温高压水浴杀菌锅或者喷淋调理杀菌锅。

玻璃瓶装罐头和罐装罐头，可选用饱和蒸汽杀菌锅或过热水杀菌锅。

复合袋包装食品，塑料瓶装饮料，肠衣包装的高温食品，以过热水杀菌为宜。

3 根据产品品种的多少和产量大小，选择容量，单锅、上下罐双层，以及两台或多台并联式杀菌锅

小型企业可选用单台蒸汽杀菌锅，或上下罐电加热（电汽两用）杀菌锅。

大型企业则以多台单锅并联运行更为经济合理。

4 根据企业的经济能力，选择普碳钢杀菌锅，还是全不锈钢制杀菌锅，以及手动、半自动、全自动杀菌锅。

食品企业在合理选择杀菌锅时，要根据实际情况，除以上几点外，还要考虑杀菌温度的精度要求，是否需要保存历史记录，以及本公司的能源，供水供气和蒸汽的实际状况，综合考虑。或者按实际要求设计配管，更能做到经济实用，安全可靠。

在高温高压杀菌锅的选择，使用，维护，或改造过程中，如有问题，希望来电，共同交流。

杀菌锅适用范围：主要适用于

如：肉类、禽类、鱼类、蛋类、蔬菜等食品及需要高温杀菌的蛋白饮料(如：牛奶、豆奶、杏仁、椰奶、花生奶、核桃奶等)。

杀菌锅适用包装物：

1.玻璃容器:玻璃罐,

2.属容器:马口铁罐,

3.铝罐塑胶容器: pp 瓶、hdpe 瓶

4.软袋包装:铝箔袋, 透明袋, 真空袋, 高温蒸煮袋等

杀菌锅应用价值：杀菌后的食品由于可在常温下运输、贮存和销售，流通领域的成本大大降低，而商品的保质期长，可利用产地的新鲜原料在当地进行大批量加工，以获得高品质、低成本的产品，更可以借助季节差和地区差扩大销售面，从而获得高额利润。

杀菌锅常规型号

型 号 内径 筒长 有效容积 材质 处理量 设计压力mpa 设计温度

600 600mm 1000mm 0.36m 不锈钢304 70-90公斤左右 0.44 145

700 700mm 1200mm 0.5m 120-150公斤

800 800mm 1500mm 0.75m 200公斤左右

900 900mm 1800mm 1.14m 300公斤左右

1000 1000mm 2200mm 1.73m 500公斤左右

1200 1200mm 2700mm 3.05m 1吨左右 3600mm 4.07m 1.2吨左右