

冷面的杀菌锅操作技巧和使用方法

产品名称	冷面的杀菌锅操作技巧和使用方法
公司名称	诸城市同烁机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	压力:0.35 型号:700 温度:145度
公司地址	山东省潍坊市诸城市东坡街66号
联系电话	0536-6066636 13606461648

产品详情

冷面的杀菌锅操作技巧和使用方法

冷面杀菌操作，温度一般控制在100度-110度之间，杀菌时间一般为10-20分钟内。也要根据具体的产品加工工艺来调整冷面的杀菌温度和时间。

冷面杀菌锅 选择原则

- 1、主要从控温精度和热分布均匀性上进行选择，若产品要求温度很严格，尤其是出口产品，因为要求热分布很均匀，所以应尽量选择电脑全自动杀菌锅。电脑半自动杀菌锅温度控制、压力控制与电脑全自动相同，但是价格却是电脑全自动的1/3。一般要求可以选择电气半自动杀菌锅。手动杀菌锅杀菌难度高，控温和控压等都由人工完成，食品外观很难掌握，涨罐（袋）和破碎率高。
- 2、若产品是含气包装或者产品外观比较要求比较严格，则应选择电脑全自动或电脑半自动杀菌锅。
- 3、若产品是玻璃瓶或马口铁，因为升温和降温速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层杀菌锅。
- 4、若从节约能源考虑，可选择双层杀菌锅，其特点是上罐是热水罐，下罐是处理罐，上罐的热水重复使用，可节约大量蒸汽，适合每天产量超过10吨的食品生产企业。

