

熟食高温杀菌设备，鼎泰盛杀菌釜

产品名称	熟食高温杀菌设备，鼎泰盛杀菌釜
公司名称	山东鼎泰盛机械科技有限公司
价格	200000.00/台
规格参数	品牌:鼎泰盛 规格型号:1200*3600mm 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市林家村镇林家村二村
联系电话	13563675185 13563675185

产品详情

熟食真空包装杀菌锅 真空包装肉制品杀菌锅 延长保质期杀菌锅

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。
- 5、若产量较小或者没有锅炉，则可以考虑使用电汽两用杀菌锅，其原理是蒸汽由下罐电加热产生，上罐灭菌。
- 6、若产品粘稠度很高，杀菌过程中产品需要旋转，则应选择选择旋转式杀菌锅。