

卤肉水浴杀菌锅鼎泰盛杀菌设备

产品名称	卤肉水浴杀菌锅鼎泰盛杀菌设备
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

为了延长保质期，罐头(包括玻璃瓶包装、铁罐包装或者软包装)等需要采用高温高压杀菌(即121℃，这样能保存2年以上，但现在的厂家为了保证色泽和口感，一般只规定保质期为半年或一年。对于高温杀菌，要求包装材料要具有较高的耐温性，比如马口铁、铝箔袋、真空袋、玻璃瓶、PE或者PP瓶等。

常用的高温杀菌设备有立式的、卧式的和连续式等多种形式。我们主要是做食品、饮料的高温杀菌，杀菌釜也分为水浴式杀菌釜（主要是对软包装类的食品、比如真空袋包装的扒鸡类、乡巴佬类、火腿肠类等肉制品）；汽水混合式杀菌釜（主要是对软包装、瓶装、罐装、休闲食品、肉制品等产品的杀菌）；喷淋式杀菌釜（主要是对铝罐、铝瓶、玻璃瓶、塑料瓶、软包装袋等产品的杀菌）；旋转式杀菌釜（主要适用于粘稠度比较高的八宝粥、早餐粥、袋装粥、燕窝类、银耳粥等产品）；