

供应烧鸡反压杀菌锅 全自动杀菌锅设备 酱牛肉鸭蛋杀菌锅设备

产品名称	供应烧鸡反压杀菌锅 全自动杀菌锅设备 酱牛肉鸭蛋杀菌锅设备
公司名称	诸城市吉朗自动化有限公司
价格	28000.00/台
规格参数	颜色:银白色 材质:304不锈钢 产品名:杀菌锅
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道凤凰路2567号（注册地址）
联系电话	16773273333

产品详情

杀菌锅是一种用于高温杀菌、消毒和保鲜的设备。它已被广泛应用于食品、制药、生物工程、化工等领域。作为一种高科技设备，它的工作原理十分复杂。下面我们来了解一下它的工作原理。1.高温杀菌

杀菌锅主要的功能是通过高温杀菌，消灭细菌、病毒和其他微生物。在杀菌锅的内部，利用电加热器将锅体内的介质加热到高温状态，使细菌、病毒等微生物死亡。

为了保证高温杀菌的效果，杀菌锅内部温度和时间是非常重要的因素。一般来说，温度在120摄氏度以上，加热时间在20分钟以上，才能达到较好的杀菌效果。2.真空

在高温消毒过程中，常常需要将杀菌锅内部进行真空处理。真空是指将杀菌锅内部空气抽离，使内部形成低气压状态，从而消除内在微生物的菌落数。

真空的处理过程是利用真空泵抽出杀菌锅内的空气，使压力逐渐下降并逐渐达到所规定的目标真空度。这种方式可以有效地防止食品中的氧化和腐败。3.加压蒸煮

在杀菌锅的工作过程中，还需要利用高压蒸汽进行蒸煮和加压杀菌。高压蒸汽可以在较短时间内将食物中的微生物全部杀死，并且能够更好的保持食物的营养成分和色味口感。在这个过程中，压力控制和时间管理是非常重要的。

压力的产生是通过加热器产生蒸汽后，利用灵活的控制系統控制蒸汽压力，使其能够达到设定的范围。同时，在加压蒸煮中，有效的蒸煮时间必须得到充分的保证，但同时还不能使食物的质量降低。

结论

杀菌锅是一种非常重要的设备，在许多行业的应用中有着重要的地位。了解杀菌锅的工作原理，可以帮

助我们更好地使用它，并取得更好的杀菌效果。

杀菌锅的工作原理主要是通过高温杀菌、真空和加压蒸煮等技术，使食品及生物产品达到有效消菌的效果。在实际使用过程中，需根据产品所需的杀菌要求，选择适当的温度、时间等参数，从而达到更好的杀菌效果。