

# 真空包装粽子高温杀菌锅全自动电加热双层水浴杀菌锅灭菌设备厂家

产品名称	真空包装粽子高温杀菌锅全自动电加热双层水浴杀菌锅灭菌设备厂家
公司名称	诸城市吉朗自动化有限公司
价格	32000.00/台
规格参数	颜色:银白色 材质:304不锈钢 产地:潍坊诸城
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。