

香辣鸭翅水浴式高温高压杀菌锅

产品名称	香辣鸭翅水浴式高温高压杀菌锅
公司名称	诸城鼎盛机械有限公司
价格	12000.00/台
规格参数	品牌:鼎盛机械 型号:1000
公司地址	山东省潍坊市诸城市经济开发区舜益路
联系电话	0536-6017188 13287651682

产品详情

高压杀菌锅，半自动杀菌锅，手动杀菌锅 13287651682

杀菌锅又名杀菌釜，杀菌锅的主要作用是消灭食品中对人体有害的细菌，同时抑制细菌的增长，从而延长食品的保质期。很多客户以为产品真空包装以后就可以延长时间的保质期，不需要杀菌。实际上这种理解是完全错误的。真空包装以后只能抑制喜氧菌的繁殖，食品中还有很多细菌是厌氧菌，所以如果真空包装之后不杀菌，厌氧菌的繁殖速度会很快，从而产品呢会变坏。杀菌锅的主要作用是在121摄氏度高温的环境下，在对产品口感影响最少的基础上，杀死食品中的细菌，从而延长食品的保质期。

杀菌锅适用范围：

主要适用于罐头（如：肉类、禽类、鱼类、蛋类、蔬菜等罐头）及需要高温杀菌的蛋白饮料（如：牛奶、豆奶、杏仁、椰奶、花生奶、蛋白质核桃奶）等。特别适合软罐头类（如：火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等）。

杀菌锅的分类和型号：

材料分类：不锈钢、碳钢。

加热方式：蒸汽式、电加热式、电气两用式。

杀菌方式：蒸汽式杀菌、喷淋式杀菌、水浴式杀菌。

控制方式：手动控制，半自动控制、全自动控制。

700X1200型号、900X1800型号、1000X2200型号、1200X3000型号、1200X3200型号、1200X3600型号。