

# 双锅并联水浴式杀菌锅豆瓣酱高温杀菌锅

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 双锅并联水浴式杀菌锅豆瓣酱高温杀菌锅            |
| 公司名称 | 诸城鼎盛机械有限公司                    |
| 价格   | 13000.00/台                    |
| 规格参数 | 品牌:鼎盛机械<br>型号:1200<br>杀菌锅:900 |
| 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。

杀菌锅特点：

- 1、杀菌效果好，杀菌锅锅内采用热水对流循环设计，温度分布均匀，确保产品杀菌品质一致性。
- 2、锅体采用不锈钢制造，符合食品卫生要求，抗腐蚀性好，卫生美观，设备使用寿命长。
- 3、升温时间短，由于事先对热水罐中水充分加热，当开始对杀菌锅中产品杀菌时，只需将热水罐中热水注入杀菌锅，同时加入蒸汽，使升温时间缩短。
- 4、采用屏操作，PLC自动控制整个杀菌过程，从给水、升温、杀菌、冷却到杀菌结束全部自动化，无需人工操作。

5、温度、压力等参数采用进口仪表控制调节，控制精确，可防止包装容器的变形、破损等事故发生。

6、记录仪详细记录过程参数，以备质量检查时参阅。