

喷淋式灭菌锅,食用菌高温灭菌锅

产品名称	喷淋式灭菌锅,食用菌高温灭菌锅
公司名称	诸城市万华食品机械销售部
价格	36500.00/台
规格参数	品牌:万华 型号:700*1200 产量:120-150kg
公司地址	山东省潍坊市诸城市繁荣西路65号宝龙大厦1010室
联系电话	0536-6090889 15610235889

产品详情

喷淋式灭菌锅,食用菌高温灭菌锅联系人：段女士；电话：156-1023-5889（同微信）QQ：324-7694-324
喷淋式灭菌锅我们见过开袋即食的东西，一般要么真空包装，要么灌装，要么瓶装，并且买东西的时候，我们也会注意到产品包装后面的保存日期，一般都在2至24个月。那么你是否知道，这些产品在我们吃到之前，生产商都已经经过了高温杀菌处理了呢？所以像食用菌、食用菌高温灭菌锅豆制品、肉制品、果酱等要想保存时间长，高温灭菌这道工序是少不了的。经过高温灭菌，可杀死食品中的细菌，防止细菌繁殖，可达到延长保质期的要求。

喷淋式灭菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、食用菌高温灭菌锅安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐温密封圈，密封可靠，使用寿命长。

喷淋式灭菌锅设备特点：

- 1、升温快：锅内进入少量循环水，并采用进口高效率换热器，包装物在10-15分钟内可以从20度迅速升温至121度。
- 2、罐内温度稳定、热分布均一：中远热水喷淋系统在处理罐内每一个托盘的四个角上均设有食用菌高温灭菌锅设有一系列喷嘴，使雾化热水与产品充分接触，从而保证了设备内部各点的温度一致。

3、节约能源：蒸汽冷凝水回收系统可直接回收换热器在加热过程中产生的冷凝水，并作为灭菌用的循环水，从而降低了能源的消耗。

4、间接加热和冷却，阻止二次污染：循环水通过板式热交换器被间接地加热或冷却，锅内循环水在加热或冷却时一直处于无菌状态，杀菌完毕，锅内表面和包装袋表面的水滴吹干后，也不会留下白色的水垢小点，整个包装袋透明、干净，阻止二次污染。

喷淋式灭菌锅广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的必须设备。

罐头类：马口铁罐、铝罐（例如：罐装饮料杏仁露、食用菌高温灭菌锅核桃露、保健茶饮料等）

软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等。

服务原则：产品保修期为十二个月，在保修期内供方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供的配件均按成本价计。