

# 卤鸡翅杀菌锅 红肠杀菌锅 牛蹄筋杀菌锅

产品名称	卤鸡翅杀菌锅 红肠杀菌锅 牛蹄筋杀菌锅
公司名称	诸城市金鼎食品机械有限公司
价格	168000.00/台
规格参数	品牌:金鼎 型号:12-4 板材:304
公司地址	中国山东诸城市山东省诸城市诸郝路北首路东
联系电话	15866120310 15866120310

## 产品详情

卤鸡翅杀菌锅 红肠杀菌锅 牛蹄筋杀菌锅

诸城金鼎——国内杀菌锅行业领军品牌 为您解答

### 一、杀菌锅概述:

- 1、结构：杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、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。
- 2、特性：以有一定的压力的蒸气为热源，具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。本锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。
- 3、用途：杀菌锅主要用于食品行业.医药等各个领域!

### 二、杀菌锅分类及选择原则：

从控制方式分有四种:

- 1、手动控制型：所有阀门和水泵均由手动控制，包括加水、升温、保温、降温等工序。
- 2、电气半自动控制型：压力由电接点压力表控制，温度由传感器（pt100）和进口温控仪控制（精度为 $\pm 1$ ），降温过程由人工操作。
- 3、电脑半自动控制型:采用PLC和文本显示器将采集的压力传感器信号和温度信号进行处理，可以储存

杀菌工艺，控制精度高，温控可达  $\pm 0.3$  。

4、电脑全自动控制型：全部过程都有PLC和触摸屏控制，可以储存杀菌工艺，操作工只需按启动按钮即可，杀菌完毕后自动报警，温控精度可达  $\pm 0.1$  。

从杀菌方式分有三种：

1、热水循环式杀菌：杀菌时锅内食品全部被热水浸泡，这种方式热分布比较均匀。

2、蒸汽式杀菌：食品装到锅里后不是先加水，而是直接进蒸汽升温，由于在杀菌过程中锅内存在空气会出现冷点，所以这种方式热分布不是均匀。

3、淋水式杀菌：这种方式是采用喷嘴或喷淋管将热水喷到食品上，杀菌过程是通过装设在杀菌锅内两侧或顶部的喷嘴中，喷射出雾状的波浪型热水至食品表面，

所以不但温度均匀无死角，而且升温和冷却速度迅速，能全面、快速、稳定的对锅内产品进行杀菌，特别适合软包装食品的杀菌。

从罐体结构分有几种：

1、单罐杀菌锅

2、双层杀菌锅

3、双锅并联式杀菌锅

4、立式杀菌锅

5、电汽两用杀菌锅

6、旋转式杀菌锅

从锅体材质分有三种：

1、全不锈钢

2、半钢

3、碳钢

卤鸡翅杀菌锅 红肠杀菌锅 牛蹄筋杀菌锅选择原则

1、主要从控温精度和热分布均匀性上进行选择，若产品要求温度很严格，尤其是出口产品，因为要求热分布很均匀，所以应尽量选择电脑全自动杀菌锅。

电脑半自动杀菌锅温度控制、压力控制与电脑全自动相同，但是价格却是电脑全自动的1/3。一般要求可以选择电气半自动杀菌锅。手动杀菌锅杀菌难度高，控温和控压等都由人工完成，食品外观很难掌握，涨罐（袋）和破碎率高。

2、若产品是含气包装或者产品外观比较要求比较严格，则应选择电脑全自动或电脑半自动杀菌锅。

- 3、若产品是玻璃瓶或马口铁，因为升温和降温速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层杀菌锅。
- 4、若从节约能源考虑，可选择双层杀菌锅，其特点是上罐是热水罐，下罐是处理罐，上罐的热水重复使用，可节约大量蒸汽，适合每天产量超过10吨的食品生产企业。
- 5、若产量较小或者没有锅炉，则可以考虑使用电汽两用杀菌锅，其原理是蒸汽由下罐电加热产生，上罐灭菌。
- 6、若产品粘稠度很高，杀菌过程中产品需要旋转，则应选择选择旋转式杀菌锅。