

# 诸城杀菌锅厂家 乡巴佬蛋加工设备生产厂家

产品名称	诸城杀菌锅厂家 乡巴佬蛋加工设备生产厂家
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

诸城杀菌锅厂家 乡巴佬蛋加工设备生产厂家杀菌锅是利用饱和蒸汽或高温热水对食品罐头进行热处理的压力容器。在工业生产上，把需要杀菌的食品罐头放入杀菌锅/杀菌釜内，通过一定时间持续而均匀的高温作用，可杀死食物中的微生物，破坏生物酶并对耐热孢子的活力起到灭杀作用，达到商业无菌，从而大大延长罐头的货架期，使之在常温下保存一定时间而不致败坏。

杀菌后，在冷却过程中须利用压缩空气对罐头施外压(俗称反压)以保护罐头不致受过高的内压而造成容器的破坏。

我公司生产的杀菌锅/杀菌釜设备具有节能效果好，生产力高，温度显示自动控制，调节范围广，控制精度高，耐腐消声，清洗方便等优点。

诸城杀菌锅厂家 乡巴佬蛋加工设备生产厂家

诸城市金鼎机械是集食品机械开发、设计、制作与销售于一体的现代化企业，是国内专业生产食品机械的重点企业。

### 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高温密封圈，密封可靠，使用寿命长。

2.特性：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。

广泛应用于肉类、蛋品、鲜玉米、花生、山野菜、豆制品、水产品、罐头产品、包装袋等食品及包装的高温杀菌。适用范围广，大中小型企业均能使用，并能满足生产需要。

## 设备特点

电脑全自动半自动控制：升温、杀菌时间、压力保护、产品冷却

节约能耗、操作方便

可进行热水循环杀菌和蒸汽杀菌

可适用于真空包装、罐头、玻璃瓶包装、塑料包装、食用菌类食品等

根据不同产品设定多种杀菌工艺