

# 蒸汽单锅，化脂釜，肉类加工设备

产品名称	蒸汽单锅，化脂釜，肉类加工设备
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

蒸汽单锅，化脂釜，肉类加工设备

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

### 蒸汽单锅，化脂釜，肉类加工设备杀菌锅 - 选择原则

认领机构：国内外食品杀菌锅的专业企业

- 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。