

## 蒸汽高温杀菌锅,银耳粥高温灭菌釜

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 蒸汽高温杀菌锅,银耳粥高温灭菌釜               |
| 公司名称 | 诸城市鼎惠机械科技有限公司                  |
| 价格   | 30000.00/台                     |
| 规格参数 | 品牌:丰盛<br>型号:700<br>规格:700*1200 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市龙都工业园                 |
| 联系电话 | 15662510003 15666882982        |

### 产品详情

蒸汽高温杀菌锅,银耳粥高温灭菌釜生活中有许多你所不留意的饮食细节往往为健康埋下了隐患。每年在因食物中毒而接受治疗的8000万人中,大多数都是因为吃了有问题的水果蔬菜。这些都是在餐桌上常见的食物,只是由于处理不当而让人“中毒”细菌的存在的方式有很多种,常常是寄生于食品上,其繁殖速度特别快而且生命力顽强,银耳粥高温灭菌釜但不管是细菌还是微生物他们都有一个特性,便是利用高温来杀菌,这样不仅能有效快速的将他们杀死还能保持食品的鲜嫩度以及口感。李萍萍电话:156-625-10003 微信、QQ 3235569013

蒸汽高温杀菌锅特点:

- 1) 热水储存在上罐,产品升温阶段非常迅速。
- 2) 完全被水浸没,温度能从全方位渗透到产品中。
- 3) 整个过程中避免了产品与空气接触,釜内不存在空气冷团,优化的循环水系统,保证釜内热分布均匀。
- 4) 银耳粥高温灭菌釜通过控制蒸汽的进出来控制反压力,避免了压力峰值,大大降低了包装材料的破坏。
- 5) 平滑温和但快速的冷却,避免了产品的热冲击和蒸煮异味的产生。
- 6) 升温时,热量以最快的速度渗透到产品,确保达到所需要的杀菌效果,最快的达到所需的F值。
- 7) 由于旋转强迫对流,包装内部不存在冷点,同样适合于粘度较高的产品。
- 8) 产品全部被水浸没产生浮力,大大减轻了产品包装的摩擦与碰撞。

9) 加热过程中旋转搅拌产品，防止包装物温度过高，避免破坏容器和外层产品的过度蒸煮，防止产品在加热过程中的分层、沉淀现象。

10) 能确保有最理想的传热效果，高温短时间的灭菌能提高效率，处理更多的产品。

蒸汽高温杀菌锅安装要求：

1) 设备处于水平位置（也可根据客户定位）

2) 安装设备的区域能尽量宽敞，以便于操作。

3) 排气口不得排放在车间内。

4) 配备380V三相四线动力电源（铜线10平方、漏保等级为0.5级）

银耳粥高温灭菌釜一旦放置过久，由于锅炉内有负压，盖子打不开，只要将放气阀打开，大气压入，内外压力平衡，盖子便易打开了。对高压灭菌后不变质的物品，如无菌水、栽培介质、接种用具，可以延长灭菌时间或提高压力。而培养基要严格遵守保压时间，既要保压彻底，又要防止培养基中的成分变质或效力降低，不能随意延长时间。