

反压高温蒸煮锅,粽子杀菌设备,食用菌高压灭菌锅

产品名称	反压高温蒸煮锅,粽子杀菌设备,食用菌高压灭菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	11.00/台
规格参数	内径:700 长度:1200 有效容积:0.24
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

反压高温蒸煮锅,粽子杀菌设备,食用菌高压灭菌锅八十年代初期以来,食用菌栽培做为一项投资小、周期短、见效快的致富好项目在中国得以迅猛发展,食用菌产品曾一度供不应求。食用菌产业是一项集经济效益、生态效益和社会效益于一体的短平快农村经济发展项目,食用菌又是一类有机、营养、保健的绿色食品。发展食用菌产业符合人们消费增长和农业可持续发展的需要,是农民快速致富的有效途径。有些国家还建成了年产鲜菇千吨以上的菇厂,21世纪食用菌将发展成为人类主要的蛋白质食品之一。2010年中国食用菌的总产量达2000万吨,占世界70%。食用菌产业已成为中国种植业中的一项重要产业。国内市场潜力巨大。食用菌含有丰富的蛋白质和氨基酸,其含量是一般蔬菜和水果的几倍到几十倍。营养丰富。食用菌的培育工艺大体上分为,培养料的贮备和预处理----- 容器、工具的洗涤----- 配料、培养基制作----- 灭菌----- 冷却----- 接种----- 培养----- 贮存这几个步骤,其中灭菌为很重要的一环,我们生产的菌种杀菌锅采用蒸汽杀菌,可以满足大产量生产的条件,自动化程度高,操作简单方便!孟婕:电话18365667703 QQ:2595091155

反压高温蒸煮锅,粽子杀菌设备,食用菌高压灭菌锅特点

蒸煮锅以一定压力的蒸汽为热源(也可选用电加热),蒸煮锅具有受热面积大、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。蒸煮锅锅内层锅体(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。

主要技术及结构性能

- 1、容积:50L、100L、200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L。
- 2、结构形式:分可倾式、立式结构,按工艺需要采用带搅拌与不带搅拌。
- 3、锅体材质: 内锅体不锈钢(SUS304),夹套、支架碳钢(Q235—B)外涂防锈漆; 内外全不锈钢。

- 4、带搅拌装置锅体：顶部中心搅拌，减速机输出轴与搅拌桨轴采用活套连接，方便拆装与清洗。
- 5、搅拌转速：36r/min（可以根据客户要求来选定一定的转速）；搅拌桨形式：普通搅拌（锚式）和刮底搅拌。
- 6、支脚形式： 立式锅体：三棱锥形式、圆管式； 可倾式锅体：槽形支架式。
- 7、设备配置：表盘指针式温度计、蒸汽进口、出料口等(立式结构)。
- 8、可倾式蒸煮锅体最大可倾转90°，倾转方式为手动式翻转。

注：夹套工作压力、电机功率、加热功率、搅拌桨结构等可根据客户特殊要求定做。