食用菌杀菌锅,杏鲍菇菌种灭菌锅,粽子杀菌锅

产品名称	食用菌杀菌锅,杏鲍菇菌种灭菌锅,粽子杀菌锅
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 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

食用菌杀菌锅,杏鲍菇菌种灭菌锅,粽子杀菌锅小时候，不管谁问起，今天吃了什么好饭啊？我总是会很骄傲的说，吃了蘑菇！直到现在都格外喜欢吃菌菇。中国的食用菌资源丰富，也是最早栽培、利用食用菌的国家之一。1100多年前已有人工栽培木耳的记载。至少在800多年前香菇的栽培已在浙江西南部开始。草菇则是200多年前首先在闽粤一带开始栽培。这些技术一直流传至今。食用菌是一类有机、营养、保健的绿色食品。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！为食用菌行业杀菌的必备设备！孟婕：电话18365667703 QQ：2595091155

食用菌杀菌锅,杏鲍菇菌种灭菌锅,粽子杀菌锅高温杀菌锅采用电脑全自动控制，电脑触摸屏进行设置，可储存多种生产工艺，升温温度，杀菌时间，保温时间，冷却时间，等参数设置好之后，可进行一键操作，客户只需要自己装料，出料，其余工序全部自动控制，减少人工操作所带来的误差，精确度高。

全自动杀菌锅的加热方式有电加热和蒸汽加热两种，电加热杀菌锅适合于小型号700*1200、900*1800这些型号，电加热杀菌锅就是用电加热管对介质进行升温，蒸汽加热杀菌锅适合与全型号的杀菌锅进行加热，但客户必有蒸汽锅炉，将蒸汽通入蒸汽管道内进行加热。

食用菌杀菌锅,杏鲍菇菌种灭菌锅,粽子杀菌锅使用反压力杀菌，即是用压缩空气通入杀菌锅内增加压力，防止罐头凸罐和跳盖，其操作的具体情况分述如下：由于压缩空气是不良导热体，况蒸汽的本身又具有一定的压力。因此，在杀菌时升温过程中，不放进压缩空气，而只在达到杀菌温度后处于保温时，才开放压缩空气入锅内，使锅内增加 0.5 ～ 0.8 个大气压。再经过杀菌后，降温冷却时，停止通入蒸汽，将冷却水压入喷水管。由于锅内温度下降，蒸汽冷凝，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。

全自动杀菌锅在杀菌过程中，应注意最初排气，进而泄汽，使蒸汽流通。亦可每隔１５－２０分钟放气一次，促进热交换。必须满足杀菌条件的规定，按照程序进行，杀菌温度的高低，杀菌锅压力的大小，杀菌时间多少和操作流程等均根据罐头产品杀菌工艺作出具体的计划。