

# 肉制品高温杀菌锅技术专业效果显著

产品名称	肉制品高温杀菌锅技术专业效果显著
公司名称	诸城市神龙机械厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:神龙 型号:1000型 产地:山东诸城
公司地址	山东省诸城市昌城镇工业园区神龙机械厂
联系电话	13780883086

## 产品详情

饱和杀菌锅是逐批式的、无搅动的压力容器，用于对包装在密封容器内的食品进行杀菌。通常，把容器堆放或混杂摆放在杀菌架、笼筐、杀菌车、篮筐、杀菌盘中，推入或卸出杀菌锅。杀菌锅被称作‘卧式锅’。杀菌锅内所用加热介质，为蒸汽。

肉制品杀菌锅      高温杀菌锅      双层杀菌锅

为了获得良好的杀菌结果，杀菌锅需要和（饱和蒸汽供给器）连接，在整个升温和保温过程中一直给杀菌锅供汽。使杀菌锅能在整个杀菌过程中保证锅内的蒸汽流动，温度均衡（要求杀菌的温度）在整个过程中杀菌锅内的温度既不会提高也不会下落，开创了蒸汽杀菌无死角的新概念。饱和蒸汽杀菌是一项新的杀菌实用技术，是罐装产品，真空贴体包装产品，玻璃瓶包装产品，尤其是植物类包装产品的首选杀菌设备。能程度保证了产品的外观，颜色，口感，营养成分。

肉制品杀菌锅      高温杀菌锅      双层杀菌锅

在食品的生产过程中，杀菌设备是食品生产过程中的关键设备。为延长食品的保存期，需对食品进行杀菌，既消灭食品中可能的致病菌，又保持食品的重要营养成分及食品的色香味不受损害。提高杀菌温度可加快微生物的致死率，缩短杀菌时间，提高设备生产能力。提高加热介质热水与包装食品的相对运动速度，如食品包装物运动、加热介质（热水）运动，也可大大提高杀菌效果。

肉制品杀菌锅      高温杀菌锅      双层杀菌锅

本系列设备是采用**高温高压**的热水作为加热介质，对包装成形的食品进行快速杀菌或分段式杀菌。由于采用使食品包装物在杀菌设备的加热介质（热水）高速喷淋或喷射于食品或食品包装物回转与热水喷淋同时进行，使食品包装物迅速均匀受热，大大缩短受热时间，从而进行高温短时间杀菌或分段式自动控制杀菌，这样可使包装食品保持最佳风味、色泽与品质，使热对食品物料的影响程度减少到最低程度，保证产品质量。

肉制品杀菌锅      高温杀菌锅      双层杀菌锅

本系列设备适用于肉食类、水产类、蔬菜类、素食类、禽蛋类。汤汁类、盒饭类、保健食品类等。本设备已广泛应用于各食品杀菌行业。