

琵琶腿高温灭菌锅厂家直销

产品名称	琵琶腿高温灭菌锅 厂家直销
公司名称	山东春泽机械科技有限公司
价格	47500.00/台
规格参数	型号:800 功率:50kw 电压:380v
公司地址	诸城市经济开发区万里社区箭桥路西一公里
联系电话	0187-53628268 18753628268

产品详情

琵琶腿高温灭菌锅 厂家直销

春泽杀菌锅有单层的有双层的。同一个型号处理量是一样的，只是单层罐虽然便宜，但是相对来说比较费水费电，现在一般都用双罐的。强大双层杀菌锅，意思是上下两罐的，上罐存热水，下罐放杀菌的食品。先把水在下罐加热到要杀菌的温度，然后把水循环到上罐，把要杀菌的食品推到下罐关好法兰，再操作把上罐的热水淋到下罐对食品进行杀菌，淋水式杀菌能把食品无死角的杀菌。杀菌完毕把热水再循环到上罐存起来，准备给下一锅杀菌，水已经是热的下一锅的时候很快就能加热到想要的温度，省电省时，节水节能。节约了能源节约了成本。是食品厂理想的杀菌设备。

高压灭菌锅如何使用

- 1 在外层锅内加适量的水，将需要灭菌的物品放入内层锅，盖好锅盖并对称地扭紧螺旋。
- 2 加热使锅内产生蒸气，当压力表指针达到 33.78kPa时，打开排气阀，将冷空气排出，此时压力表指针下降，当指针下降至零时，即将排气阀关好。
- 3 继续加热，锅内蒸气增加，压力表指针又上升，当锅内压力增加到所需压力时，将火力减小，按所灭菌物品的特点，使蒸气压力维持所需压力时间，然后将灭菌器断电或断火，让其自然冷后再慢慢打开排气阀以排除余气，然后才能开盖取物

诸城春泽食品机械厂，自2003年开始专业做食品机械至今已经有十五年了。杀菌锅、夹层锅、真空包装机是强大机械的主推产品，有十五年的经验，有一支专业的研发和生产团队，在保证质量的前提下给您提供完善的售后服务。厂房是自己的省去了房屋租金，实实在在的价格，让您不但能买到性价比很高的产品还能让您用的放心！