

双层牦牛肉杀菌锅 省水省电

产品名称	双层牦牛肉杀菌锅 省水省电
公司名称	山东春泽机械科技有限公司
价格	65000.00/台
规格参数	型号:900 功率:60kw 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

双层牦牛肉杀菌锅 省水省电

春泽杀菌锅也叫灭菌锅、杀菌釜、灭菌釜。现在的人们都讲究食品放心，防腐剂的食品特别是对孩子老人的身体造成很大的伤害。天气炎热食品不用防腐剂就容易变质损坏！要想保持食品口感不变不用防腐剂又能长时间的保存，就得用杀菌锅。强大杀菌锅适合所有食品的杀菌，能根据不同的食品选择不同的杀菌方式，不同的温度和时间。达到理想的杀菌要求，大大延长了食品的保存时间，还能保持口感不变，提高了食品厂小作坊的利润，是理想的杀菌消毒设备！

春泽杀菌锅主要用于食品杀菌。可用于软包装杀菌、罐头杀菌、玻璃瓶杀菌、易拉罐杀菌等。用于软包装杀菌时，包装袋要用高温杀菌袋，在真空高温下没有反压就会胀袋。春泽杀菌锅是反压杀菌锅，在杀菌过程中不会出现涨袋破袋的现象！用于玻璃罐和马口铁罐时不会出现鼓盖跳盖的现象！

高压灭菌锅简介

高压灭菌锅又名高压蒸汽灭菌锅，可分为双层卧式灭菌锅和立式高压灭菌锅。利用电热丝加热水产生蒸汽，并能维持压力的装置。主要有一个可以密封的桶体，压力表，排气阀，阀，电热丝等组成。

春泽高温杀菌锅的设计温度为147度，可根据不同食品的杀菌要求达到杀菌的效果。肉制品在杀菌的时候用121度，可灭掉肉制品中的适热厌氧菌。杀菌全面，保存时间长。其他食品可根据食品的大小和适合温

度杀菌，达到好的杀菌效果。

肉类杀菌在杀菌时，一般选用水浴式杀菌，一锅需要1小时左右，杀菌完的水循环到上罐，下一锅的时候水是热的，很快加热到需要的温度，大大缩短了时间，半小时左右就能完成一锅。