

转让二手杀菌锅 食品杀菌设备 不锈钢杀菌锅

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 转让二手杀菌锅 食品杀菌设备 不锈钢杀菌锅 |
| 公司名称 | 梁山瑞民二手设备购销部 |
| 价格 | 12000.00/台 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 梁山县拳铺镇拳铺工业区 |
| 联系电话 | 15634507505 |

产品详情

杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐高温密封圈，密封可靠，使用寿命长。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。杀菌锅主要用于食品行业、医药等各个领域！

用最简单的术语，杀菌锅是一只密闭的、加压的加热器，用于加热密封在容器内的食品。对密封包装在容器内需商业无菌杀菌的食品，可以使用多种不同的杀菌锅系统。杀菌锅系统有着一些相同的特性：

系统是加压的，传递温度大大高于沸水。

系统使用某种介质（称为加热介质或杀菌介质）作为向产品传递热量的工具。用于锅内的介质包括纯蒸汽、热水（容器全部浸没在水中、水喷雾或水喷淋）和蒸汽/空气混合物。

有些系统在杀菌和冷却过程中使用过压，以保持容器的完整性和平衡抵消罐内的压力。这样做是必要的，因为有些包装容器对内部压力的忍受力有限。过压杀菌容器的某些实例还有带热封盖的或双金属接缝罐端的半刚性塑料容器、软包装袋、金属盘、纸板容器和玻璃罐。在250 °F时的压力大约是15psig（磅/平方英寸），任何施加于杀菌锅的超过该15psig的压力都称之为过压。提供过压，例如25-35psig的杀菌系统可以在更高的温度下操作。

