

喷淋式电加热卧型杀菌釜

产品名称	喷淋式电加热卧型杀菌釜
公司名称	诸城铭鼎机械有限公司
价格	100000.00/台
规格参数	名称:杀菌锅 型号:PL0712 产量:100KG
公司地址	山东省潍坊市诸城市杨春商贸城B三区171号
联系电话	18506361071

产品详情

高温高压杀菌釜，喷淋式杀菌，豆制品肉类休闲食品杀菌工作原理：

杀菌锅杀菌原理是通过直接进入蒸汽升温，使热水罐的水升温到预定温度，然后进入工艺罐，同时使锅内的工艺用水不断循环，并通过水汽循环加热灭菌，必要时补充压缩空气。这样保证了最低温度下的杀菌，而且不会出现包装的破裂。能在最短的时间内加工出质量最好的产品。

压缩空气可以在整个的加工处理循环过程中使用，它可以程序化地按照工艺要求，通过气动阀门进行自动加压与减压，确保其锅内压力设定值。

销售热线：18506361071

高温高压杀菌釜，喷淋式杀菌，豆制品肉类休闲食品杀菌杀菌锅分类

按材质分为：不锈钢、碳钢。

按加热方式分为：蒸汽加热、电加热、电汽两用。

按控制方式分为：手动控制、半自动控制（电器半自动、电脑半自动）、全自动控制。

按安装方式分为：卧式、立式。

按杀菌方式分为：水浴式、蒸汽式、喷淋式（侧喷、顶淋）。

按外观形式分为：单锅、双层、双锅并联、三锅并联、

杀菌锅概述喷淋式电加热卧型杀菌釜

蒸汽加热高温杀菌锅 火腿肠肉类杀菌锅 电器半自动双并杀菌锅厂家 ，酱牛肉高温杀菌锅
高温杀菌锅厂家直销 高温高压灭菌釜 ，根据杀菌温度不同，杀菌设备分为高温杀菌和低温杀菌。高温杀菌用到的设备就是高温杀菌锅，也叫高温灭菌釜。高温杀菌锅是一种杀菌锅炉，具有快门式压力容器安全连锁装置，独立电器仪表控制系统，自动进行恒温、保温、定时，采用不锈钢材料制作，具有外形美观、卫生、安全、耐用等特点。按本地区实际情况,可方便选用电加热蒸汽两用杀菌，节能效果好，生产力高，温度显示自动控制，调节范围广，控制精度高，耐腐消声，清洗方便等优点，广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的必须设备。销售热线：18506361071

本机整个灭菌工艺流程全部由电脑控制，一次性完成，无需人工操作。为确保安全，采用经由国家劳动安检部门批准的KANS开门安全连锁装置和无压开门机构，双保险，确保使用安全。

高温杀菌锅主要目的：完成杀菌任务，钝化酶的活性，尽可能保持食品原有的品质，煮熟某些食品，增加肉品的风味。最主要的是杀菌玩的罐头食品可以保持食品的保质期。

诸城市铭鼎机械有限公司。是主要从事杀菌设备、蒸煮设备及食品机械的加工制造，是国内外食品加工工业灭菌设备的供应商。主要产品有：各种型号电脑全自动杀菌锅，电加热杀菌锅、电脑全自动双锅并联热水循环调理型杀菌锅、电脑全自动水浴式三锅串联杀菌锅、半自动双层热水循环式杀菌锅、单层卧式杀菌锅、热水喷淋式电器两用杀菌锅、巴氏杀菌线、双锅并联式杀菌锅、燃油式杀菌锅、旋转式杀菌锅、巴氏流水线、强流风干机、蔬菜清洗机 etc 三十大大系列、二百多个规格型号，广泛应用于各种食品杀菌及农产品深加工、化工医药的生产等。

我公司主要经营杀菌锅，夹层锅，滚揉机，包装机，清洗风干，巴氏杀菌

我们的地址：山东省潍坊市诸城市西外环北首联系手机：18506361071 期待您的咨询