

# 立式高温杀菌锅 旭力机械 福建杀菌锅

产品名称	立式高温杀菌锅 旭力机械 福建杀菌锅
公司名称	诸城市旭力机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新区
联系电话	13854470780 13854470780

## 产品详情

罐头高温杀菌锅由锅体、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yao等各个领域！

用简单的术语，罐头杀菌锅是一只密闭的、加压的加热器，立式高温杀菌锅，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。

蒸汽杀菌锅是在103.4Pa(1.05kg/cm<sup>2</sup>)的蒸汽压下，将温度达到121.3℃，时间维持在15-30min，将微生物高温致死的一种灭菌方法。

不同的灭菌物品，对杀菌的时间的要求也是不同的，需要遵循的原则也不尽相同：

- 1、主要从控温精度和热分布的均匀性上进行了选择，若产品要求温度很严格的话，尤其是出口的产品，因为要求热分布是很均匀的，所以就应尽量选择电脑全自动的杀菌锅。电脑半自动的杀菌锅温度控制、压力控制与电脑全自动的相同。一般要求是可以选择电气半自动的杀菌锅的。手动杀菌锅的杀菌难度较高，控温和控压等都是由人工来完成的，蒸汽杀菌锅价格，食品的外观很难掌握，涨罐（袋）和破碎率高。
- 2、若产品是含气包装或者产品的外观是要求比较严格的，则应选择电脑全自动的或电脑半自动的杀菌锅。
- 3、若产品是玻璃瓶或马口铁的，因为升温和降温的速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层的杀菌

锅。

4、若从节约能源方面考虑的话，可选择双层的杀菌锅，它的特点是上罐是热水罐，下罐是处理罐，福建杀菌锅，上罐的热水是可以重复使用的，可节约大量的蒸汽。

杀菌锅的选择也要从节约能源考虑，可选择双层杀菌锅，电汽两用杀菌锅，其特点是上罐是热水罐，下罐是处理罐，上罐的热水重复使用，可节约大量蒸汽，适合每天产量超过10吨的食品生产企业。若产量较小或者没有锅炉，则可以考虑使用电汽两用杀菌锅，其原理是蒸汽由下罐电加热产生，上罐灭菌。若产品粘稠度很高，杀菌过程中产品需要旋转，则应选择选择旋转式杀菌锅。

杀菌锅的选择还应该看产品是玻璃瓶或马口铁，因为升温和降温速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层杀菌锅。

立式高温杀菌锅-旭力机械(在线咨询)-福建杀菌锅由诸城市旭力机械有限公司提供。诸城市旭力机械有限公司(zcxljixie.com)在清洗、清理设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，旭力机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：庄焕明。