

豆制品杀菌锅 杀菌锅 旭力机械

产品名称	豆制品杀菌锅 杀菌锅 旭力机械
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

杀菌锅的杀菌原理简单，杀菌锅，操作方法也十分简单，不需要繁杂的操作方法，只需简单几步就能打造一个安全、卫生、健康的生产环境。更可贵的是，杀菌锅还能根据实际情况进行不同的杀菌方案，基本杀灭一些对人ti不利的细菌。

使用杀菌锅的目的是延长食品的保质期，到目前为止在食品企业的杀菌锅是采用批次模式进行杀菌，即在产品包装环节生产出一定数量的产品之后再一起被送入杀菌锅内进行杀菌操作。这种杀菌的益处是随时查看杀菌情况，根据食品状况，豆制品杀菌锅，加以改善杀菌时间和温度。

杀菌锅通过加热的方式对细菌有着有效的清除作用。它还有美观的外形、安装简单、操作容易、安全简便这些特点，这些特点无不是为它吸引了更多人的关注。杀菌锅的存在就是了方便各个领域中的细菌清除，由它这些简便快速的特点来看，在未来市场上它有不小的商业潜力，在日后的各个领域中也将会频频出现人们的视野之中。

高压灭菌锅的结构，希望能够对大家有所帮助。

- 1、电动锁系统：仅用触摸控制器就可以轻易和安全地开启箱盖。
- 2、安全双向检测联锁装置：通过检测内压力和箱内温度来锁住箱盖，肉制品杀菌锅，确保使用时具有更大的安全性。
- 3、双向传感系统监控空气排除状态：为了避免残留空气影响到灭菌结果，本仪器采用双向传感器检测灭菌器内是否有残留空气。

4、自动排气装置：采用最新的自动排除蒸汽的装置以达到不用沸腾就能对液体基质进行灭菌；在灭菌完成后，可以预先设定速率逐渐地释放蒸汽。

喷淋式杀菌锅设备特点

- 1、少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。
- 2、减少蒸汽消耗，蒸汽雾化后的杀菌水在杀菌锅内直接或间接进行热混合，杀菌锅提高升温、降温的速度。
- 3、水从不同角度喷射，蒸汽杀菌锅价格，蒸汽、空气和水混合对流，形成完美的温度分布。
- 4、低噪音，创造安静、舒适的作业环境。
- 5、锅内配备四支可移动温度传感探头，可随时监控食品中心的F值及锅内的热分布情况，随时了解热穿透（温度从食品表面到达食品几何中心的时间），以确保产品不过度杀菌。
- 6、完美的压力控制，整个生产过程压力在不断调节，以适应产品包装内部压力的变化，特别适合含气包装的产品。
- 7、工艺用水预热系统（可选项）可确保热填充的产品得到持续的升温过程。
- 8、杀菌用水采用软化水（可选项）避免工艺用水水质问题造成外包装沾染污垢。
- 9、蒸汽杀菌功能（可选项）。

豆制品杀菌锅-杀菌锅-旭力机械(查看)由诸城市旭力机械有限公司提供。“杀菌锅，夹层锅，蒸煮锅”就选诸城市旭力机械有限公司（zcxljixie.com），公司位于：诸城市高新区，多年来，旭力机械坚持为客户提供好的服务，联系人：庄焕明。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。旭力机械期待成为您的长期合作伙伴！