

# 全自动杀菌锅 食品杀菌锅 杀菌锅价格

产品名称	全自动杀菌锅 食品杀菌锅 杀菌锅价格
公司名称	山东重诺工业装备有限公司
价格	39000.00/套
规格参数	品牌:重诺 型号:7001200 产地:山东潍坊诸城
公司地址	诸城市密州街道薛馆路与市寿路交叉路口
联系电话	13964702520

## 产品详情

### 全自动杀菌锅，食品杀菌锅产品特点

- 1、间接加热间接冷却，冷却水与工艺用水不接触，避免了食品的二次污染，无需用于水处理化学制剂。高温短时间杀菌。
  - 2、减少蒸汽消耗，蒸汽雾化后的杀菌水在杀菌釜内直接进行混合，提高升温降温的速度。
  - 3、低噪音，创造安静、舒适的作业环境。
  - 4、水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，形成完美的温度分布。
  - 5、少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。
  - 6、全自动杀菌锅釜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、釜内的热分布情况，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）。
  - 7、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，使产品包装的变形度达到最低，特别适合含气包装的产品。
- 食品杀菌锅
- 1、若产品是含气包装或者产品外观比较要求比较严格，则应选择电脑全自动或电脑半自动杀菌锅。
  - 2、若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。
  - 3、若从节约能源考虑，可选择双层杀菌锅，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。
  - 4、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。
  - 5、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。除食品杀菌锅之前，还提供宠物食品杀菌锅等其他产品。