

袋装去皮板栗杀菌锅 板栗蒸煮杀菌一体锅

产品名称	袋装去皮板栗杀菌锅 板栗蒸煮杀菌一体锅
公司名称	山东春泽机械科技有限公司
价格	32000.00/台
规格参数	型号:700 内直径:700mm 电压:380v
公司地址	诸城市经济开发区万里社区箭桥路西一公里
联系电话	0187-53628268 18753628268

产品详情

袋装去皮板栗杀菌锅 板栗蒸煮杀菌一体锅

春泽杀菌锅有一个别名叫杀菌蒸煮一体锅。什么意思呢？就是杀菌锅不仅可以杀菌，还可以蒸煮食品。这样就不用先把食品蒸煮熟了以后再放到杀菌锅里面杀菌。而是可以生着直接放进杀菌锅，杀菌锅就可以蒸煮杀菌同时进行。比如粽子、玉米、板栗等这些食品都可以。这样不仅可以节能时间，节能人工，还能节能能源。

软袋包装（软罐头）食品的研究是以USA为首，于1940年就开始了。现在，软袋包装食品已经能部分的取代金属和玻璃罐等包装食品，软袋包装的材料厚度小、传热快，杀菌时间短，较好的保持了食品原有的色、香、味；包装材料密度轻、体积小，节省空间，运输方便；有较长的保质期且食用方便，并且可以利用金属罐、玻璃瓶罐头食品的杀菌技术和设备。但软袋包装的包装材料强度低，许多企业在高温蒸煮袋食品的二次杀菌中，虽然人、物、料等环节都经过严格控制，但生产出的产品仍不尽人意，软袋破损率高、“过烧”、“冷点”现象频繁，导致产出率低、物料严重浪费。

如今，应用于软袋食品二次杀菌的杀菌设备主要是间歇式静止杀菌设备，包括“蒸汽杀菌锅”、“浸水式杀菌机”和“淋水式杀菌锅”。“蒸汽杀菌锅”是一种传统的杀菌设备，由于在杀菌过程中锅内存在空气会出现冷点，引起温度分布不均杀菌质量不一致，需要采用排气措施，将一部分蒸汽排到大气中（约占加热热源的25%），造成能源浪费大，对车间造成噪音和污染，不利于公司和社会的发展。“浸水式杀菌机”设备体积较大，操作复杂，主要应用于肉制品铁罐的杀菌。