

淋水式杀菌锅，精酿啤酒杀菌锅，旋转式杀菌锅

产品名称	淋水式杀菌锅，精酿啤酒杀菌锅，旋转式杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:重诺机械 型号:700*1200 内径:700mm
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

淋水式杀菌锅，精酿啤酒杀菌锅，旋转式杀菌锅在我们日常生活中，人们为了延长食品的存放日期，人们都会绞尽脑汁自的想尽各种办法来研究方法，最常见的也是最古老的办法就是晾干烟熏。但这都是最原始的方法，旋转式杀菌锅现在科技发达了，人们研究出更高科技的延长食品保质期的方法了。说到这个高科技的方法，那就不得不提我们的高温杀菌锅了。高温杀菌锅经过高温杀菌后，食品的营养不会流失而且口感也不会改变，更重要的是还延长了食品保质期。

淋水式杀菌锅，精酿啤酒杀菌锅，旋转式杀菌锅杀菌锅由锅体、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高温密封圈，旋转式杀菌锅密封可靠，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。

淋水式杀菌锅，精酿啤酒杀菌锅，旋转式杀菌锅杀菌锅的选择：1、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。2、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。3、若产品是含气包装或者产品外观要求比较严格，则应选择电脑全自动或电脑半自动杀菌锅。4、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。5、旋转式杀菌锅若产品是玻璃瓶或马口铁，由于升温顺降温速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层杀菌锅。6、主要从控温精度和热分布均匀性上进行选择，若产品要求温度很严格，尤其是出口产品，由于要求热分布很均匀，所以应尽量选择电脑全自动杀菌锅。电脑半自动杀菌锅温度控制、压力控制与电脑全自动相同，但是价格却是电脑全自动的1/3。一般要求可以选择电气半自动杀菌锅。手动猪皮高温杀菌锅杀菌难度高，控温顺控压等都由人工完成。