

# 豆干豆制品高温低压式不锈钢双层水浴杀菌锅

产品名称	豆干豆制品高温低压式不锈钢双层水浴杀菌锅
公司名称	山东威特斯机械有限公司
价格	30000.00/台
规格参数	威特斯:VTS杀菌锅 加工定做:可根据客户要求定做 山东:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市经济开发区舜井路251号（注册地址）
联系电话	13562660137

## 产品详情

产品介绍：

产品介绍：

豆干杀菌锅原理 豆干杀菌锅结构豆干高温杀菌锅原理：高温杀菌锅又叫杀菌釜，主要是以水为介质豆干高温杀菌锅的原理很简单就是杀菌食品中的有害菌，食品变质主要是由于细菌及微生物自身繁殖的结果，要想延长食品的储藏时间，必须杀菌灭及食品包装内的细菌及微生物，使产品能在室温环境下储藏一段时间；灭菌的方式分为物理灭菌个化学灭菌方法，物理方式灭菌主要是微波灭菌、紫外线灭菌、蒸汽灭菌，高温灭菌等方式，化学方法多采用强氧化剂等灭菌方式，高温杀菌锅是采用物理灭菌不会破坏蛋白质的份子结构，还能杀死细菌。

少量杀菌水快速循环，水温均匀快速升温达到设定的工作温度。豆干杀菌锅原理 豆干杀菌锅结构

喷嘴从不同角度喷射，豆干杀菌锅图片，创造杀菌釜内流动的高热气流，从而使锅内温度均匀分布

采用预先设定杀菌效果(F值)来控制整个杀菌过程，使杀菌效果变得直观、可控，且保证了每杀菌批次的杀菌效果一致，不再受升温速度和产品体积影响。实现食品“商业无菌”的标准化生产，豆干杀菌锅报价，对于罐藏食品加工企业有着重要的实际意义。豆干杀菌锅原理 豆干杀菌锅结构

结构：杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全连锁装置、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。

特性：配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。 杀菌锅应用范围：广泛应用于肉类、蛋品、海产品、鲜玉米、花生、山野菜、豆制品、水产品、罐头产品、包装袋等食品及包装的高温杀菌。适用范围广，大中小型企业均能使用，并能满足生产需要。 杀菌锅应用价值：杀菌后的食品由于可在常温下运输、贮存和销售，流通领域的成本大大降低，而商品的保质期长，可利用产地的

新鲜原料在当地进行大批量加工，以获得高品质、低成本的产品，更可以借助季节差和地区差扩大销售面，从而获得高额利润。目前，杀菌锅已经形成了一股购买的热潮。顾名思义杀死食品中的微生物，延长产品的保质期。就像放在冰箱内的产品要比放在外面的产品坏的慢的原因。为了身体的健康，杀菌锅为了销售的产品能得到长的保质期，各个商家都在纷纷订购杀菌锅。

高温杀菌锅从杀菌方式上分有三种：1、

热水循环式杀菌：杀菌时锅内食品全部被热水浸泡，这种方式热分布比较均匀。2、蒸汽式杀菌：食品装到锅里后不是先加水，杀菌锅而是直接进蒸汽升温，由于在杀菌过程中锅内存在空气会出现冷点，所以这种方式热分布不是均匀。3、淋水式杀菌：这种方式是采用喷嘴或喷淋管将热水喷到食品上，杀菌锅杀菌过程是通过装设在杀菌锅内两侧或顶部的喷嘴中，喷射出雾状的波浪型热水至食品表面，所以不但温度均匀无死角，杀菌锅而且升温 and 冷却速度迅速，能全面、快速、稳定的对锅内产品进行杀菌，特别适合软包装食品的杀菌。

产品实拍图：

产品参数：