

单罐杀菌锅.

产品名称	单罐杀菌锅.
公司名称	山东金钻锆食品机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜德路1905号
联系电话	18615587680

产品详情

特点：

- 1、浸泡食物的水用外界的循环泵做高速的流动，且会在杀菌室内有规律的调整水流的方向，促进整个杀菌室内水在每个包装物间不断流动，从而保证杀菌室内各点温度的高度一致，保证每个食物的杀菌安全。
- 2、预先在热水菌罐内被加热的杀菌用水，被迅速置入杀菌室，向食物释放大量的热量，使食物迅速升温，降温时，外界的凉水直接进入杀菌室与食物接触，迅速降温。
- 3.节能效果好，生产能力强，温度显示自动控制，调节范围广，单罐杀菌锅质量好，控制精度高，耐腐消声，清洗方便等优点，高压灭菌避免了热处理而出现的各种影响食品品质的各种弊端，杀菌锅保持了食品的原风味、色泽和营养价值。杀菌锅由于是液体介质的瞬间压缩过程，灭菌均匀，无死角，单罐杀菌锅型号，无污染，操作安全，且加热法耗能低，减少环境污染。

使用全自动杀菌锅的注意事项：

- 1、启动机器前，一定要检查锅门密封是否完好，检查各个阀门、仪表是否正常；
- 2、在杀菌过程中，全自动杀菌锅前禁止站人；
- 3、操作机手在操作各阀门时，禁止直接面对阀门，防止阀芯窜出伤人；
- 4、严禁超温、超压使用杀菌锅；
- 5、严禁带压、带水开启锅门；

6、停止使用的杀菌锅，锅门要打开。