

# 肉类高温杀菌锅

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 肉类高温杀菌锅               |
| 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

肉类高温杀菌锅由锅体、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温密封圈，密封可靠，使用寿命长。

肉类高温杀菌锅以有一定的压力的蒸气为热源，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。本锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，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。

肉类高温杀菌锅设备特点：

### 1、升温快

锅内进入少量循环水，并采用进口高效率换热器，包装物在10-15分钟内可以从20度迅速升温至121度。

### 2、罐内温度稳定、热分布均一

热水喷淋系统在处理罐内每一个托盘的四个角上均设有一系列喷嘴，使雾化热水与产品充分接触，从而保证了设备内部各点的温度一致。

### 3、节约能源

蒸汽冷凝水回收系统可直接回收换热器在加热过程中产生的冷凝水，并作为灭菌用的循环水，从而降低了能源的消耗。

### 4、间接加热和冷却，阻止二次污染

循环水通过板式热交换器被间接地加热或冷却，锅内循环水在加热或冷却时一直处于无菌状态，杀菌完

毕，锅内表面和包装袋表面的水滴吹干后，也不会留下白色的水垢小点，整个包装袋透明、干净，阻止二次污染。