

# 酱驴肉双层水浴杀菌锅现货 诸城雅辰机械

产品名称	酱驴肉双层水浴杀菌锅现货 诸城雅辰机械
公司名称	诸城市雅辰机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	18765623776 18765623776

## 产品详情

双锅并联水浴式调理杀菌锅适用范围 ·

金属容器：马口铁罐、铝罐。

· 软包装产品：铝箔袋、高温蒸煮袋。

精准的F值测量功能(可选)

杀菌锅可配置测量F值的功能。高温杀菌锅所有灭菌数据，包括灭菌条件、F值、时间温度曲线、时间压力曲线等均可通过数据处理软件处理后予以保护或打印，以便于生产管理。

杀菌锅是利用饱和蒸汽或高温热水对食品罐头进行热处理的压力容器。在工业生产上，把需要杀菌的食品罐头放入杀菌锅/杀菌釜内，通过一定时间持续而均匀的高温作用，可灭杀食品物中的微生物，破坏生物酶并对耐热孢子的活力起到灭杀作用，达到商业无菌，从而大大延长罐头的货架期，使之在常温下保存一定时间而不致败坏。

杀菌后，高温杀菌锅在冷却过程中须利用压缩空气对罐头施外压(俗称反压)以保护罐头不致受过高的内压而造成容器的破坏。

我集团公司生产的杀菌锅/杀菌釜设备具有节能效果好，生产力高，温度显示自动控制，调节范围广，控制精度高，耐腐消声，清洗方便等优点。

## 杀菌方式：

杀菌锅根据不同的产品选择不同的杀菌方式；简单分类为：气杀和水杀。

气杀：也就是杀菌介质为蒸气。最早的时候这种杀菌方式就是应用于罐头产品的杀菌。目前国内外在罐头、饮料、蛋品、食用菌等行业应用广泛。

水杀：分为水浴式杀菌、喷淋式杀菌（顶淋、侧喷）、淋浴式杀菌等。

## 加热方式：

杀菌锅根据客户现场的实际情况，火锅鸡电加热杀菌锅型号，可以选择不同的加热方式；常用的几种加热方式有：蒸汽加热、电加热、燃煤式加热、燃气加热、燃油加热、导热油加热等。

杀菌锅操作说明一般罐头食品厂对罐头作常压水煮加热杀菌处理时都采用本形式的卧式杀菌锅，高温杀菌锅通过引入压缩空气可实现反压杀菌。如冷却需在锅内进行，须用水泵打入锅顶部的喷水管（或采用水循环系统）。

高温杀菌锅在杀菌时，由于加热使罐头温度升高，罐头内压力会超过罐外（在锅内）的压力。因此，为了避免杀菌时玻璃瓶罐内增压而跳盖，对马口铁罐两端面凸出，必须施加反压力，特别是对需要较高杀菌温度的肉类罐头更就如此。高温杀菌锅，高温杀菌锅

酱驴肉双层水浴杀菌锅现货-诸城雅辰机械(在线咨询)由诸城市雅辰机械有限公司提供。诸城市雅辰机械有限公司（[www.zhuchengyachen.com](http://www.zhuchengyachen.com)）位于诸城市龙都街道西土墙工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城雅辰机械在肉制品加工设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。诸城雅辰机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诸城雅辰机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（[www.djrxxcg.com](http://www.djrxxcg.com)）还是从事行星炒锅，行星搅拌炒锅，电加热行星炒锅的厂家，欢迎来电咨询。