

诸城雅辰机械 豆腐干双锅并联杀菌锅厂家

产品名称	诸城雅辰机械 豆腐干双锅并联杀菌锅厂家
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

高温杀菌锅按材质分为：不锈钢（SUS304）、碳钢（Q235-B）。

按加热方式分为：蒸汽加热、电加热、电汽两用。

高温杀菌锅按控制方式分为：手动控制、半自动控制（电器半自动、电脑半自动）、全自动控制。

按安装方式分为：卧式、立式。

高温杀菌锅按杀菌方式分为：水浴式、蒸汽式、喷淋式（侧喷、顶淋）。

按外观形式分为：单锅、双层、双并、三锅并、转笼（内笼体旋转）、双层转笼。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市雅辰机械有限公司

蒸汽加压完全水浸式杀菌锅

蒸汽加压完全水浸式杀菌锅内所有的容器被完全浸没在水中。水是加热介质，额外的蒸汽是过压源。杀菌锅为卧式。这些高温杀菌锅杀菌锅有一些特有的测量仪表和操作特性。高温杀菌锅用泵进行水循环。水通常是通过外部的混合室由蒸汽直接喷入进行加热。蒸汽也是从杀菌锅顶部高出水面处引入进行加压。

。

蒸汽加压完全水浸式杀菌锅

蒸汽加压完全水浸式杀菌锅

蒸汽加压完全水浸式杀菌锅

水浴式调理杀菌锅设备特点：

- 高温短时间灭菌。高温杀菌锅采用双罐热水循环进行杀菌，事先将杀菌罐内的水加热到灭菌所要求的温度，海鸭蛋出油蒸煮灭菌锅批发，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。
- 节约能源，提高产量。高温杀菌锅在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。杀菌时两罐体作为灭菌罐交替使用，同时提高了产量。
- 针对软包装产品，特别是大块头包装，热穿透速度快，杀菌效果好。热分布均一，产品品质轻松控制。

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。

准确的F值测量功能(可选)

杀菌锅可配置测量F值的功能。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。

诸城雅辰机械(多图)-豆腐干双锅并联杀菌锅厂家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)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.zhengqishajunguo.com)还是从事蒸汽杀菌锅，蒸汽杀菌锅价格，蒸汽高压杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。