

上海液体咖啡杀菌罐品牌的行业须知

产品名称	上海液体咖啡杀菌罐品牌的行业须知
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

产品详情

高温杀菌锅杀菌是食品加工过程中保障食品安全的一道重要工序，杀菌技术的好坏直接影响食品安全品质。国外速冻食品市场对中国企业来说，具有极大的魅力，而杀菌锅是保障出口速冻食品安全品质的基础，杀菌锅的引用加快我们速冻食品打开国外市场。生产和包装车间内的空气中含有很多的细菌等微生物，这些微生物会附着在速冻食品物料或待包装的产品的表面，污染食品，使食品在日后的保存期内变质腐败。冷冻只能抑制细菌滋生，不能杀死细菌。因此，食品在真空包装以后，必须通过杀菌锅进行高温杀菌才能达到长时间保存不变质的效果。

食品杀菌釜，咸鸭蛋杀菌锅，电加热杀菌锅我公司生产的双层电加热杀菌锅上罐和下罐都是高压罐，罐体同等大小，杀菌水在上罐加热到121度后通过热水泵排到杀菌锅内，直接对食品进行杀菌，热水不需要在杀菌锅内慢慢升温，避免了食品因长时间的蒸煮而烂软影响口感，杀菌完毕后杀菌水再通过水泵回收收到上罐，水温基本不变，下一锅食品杀菌的时候可以直接使用，节约能耗，节省时间。

食品杀菌釜，优质杀菌锅，电加热杀菌锅700型：

内径700mm

长度：1200mm

产量：120-150kg

功率：36kw

盘子数量：3个；

托盘：1个

小推车：1个

700*1200型号的电气二用杀菌锅介绍如下：

卧式，电气两用式（即在有锅炉的情况为双层水浴式杀菌，在无锅炉的情况为水喷淋加蒸汽两用式）。

电脑半自动控制。（即杀菌温度，液体咖啡杀菌罐品牌，时间，压力，补气，排气均由微电脑控制。可实现分段升温，分段冷却功能）

设备锅体为不锈钢304制作，上罐为热水罐，内径为700mm，有效筒长1200mm，下罐为杀菌罐，内径700mm，有效筒长：1200mm，上下罐均属压力容器。杀菌罐有效容积：0.46立方，厚度：4mm，设计压力：0.35mpa，设计温度：145度。电热管功率：36kw.

随锅配置：安全阀、压力表、硅胶垫子、水银温度计、液位计，水泵1台，杀菌盘，托盘，小推车一套.