

诸城雅辰机械 小型熟食店专用杀菌锅厂家

产品名称	诸城雅辰机械 小型熟食店专用杀菌锅厂家
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

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，肉制品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）。

肉制品杀菌锅在杀菌时，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。肉制品杀菌锅，肉制品杀菌锅

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

肉制品杀菌锅按材质分为：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。

肉制品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。

肉制品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。

高温杀菌锅结构配置装有排汽管、进水管、安全阀、压力表、温度计、排水管、排气阀、液位计、电加热棒、盛装小车。肉制品杀菌锅加热层有保温材料，设计时考虑到传热面积和换热效果达到规定杀菌要求，劳动强度低，瓶装辣椒酱喷淋杀菌锅供应，生产效率高等优点，很受用户欢迎。用户按本地区实际情况，可方便选用电加热、蒸汽加热或电气两用杀菌，肉制品杀菌锅节能效果好，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。肉制品杀菌锅 诸城雅辰机械-小型熟食店专用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）是一家从事“杀菌锅,夹层锅,行星搅拌炒锅,食用菌灭菌罐,硫化罐”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城雅辰机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城雅辰机械在肉制品加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（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。