

# 浙江椰子汁杀菌锅 诸城丰昌机械 椰子汁杀菌锅报价

产品名称	浙江椰子汁杀菌锅 诸城丰昌机械 椰子汁杀菌锅报价
公司名称	诸城市丰昌机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都工业园
联系电话	15854419666

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市丰昌机械有限公司

- 1、采用世界上先进的高效率循环水泵，能用极少的电力发挥大的功效。
- 2、安全、稳定、可靠，且随意调整的过程反压力控制，确保包装物不受变形。
- 3、高保真的过程控制，保证批量化生产的食品杀菌品质。
- 4、适合多种类型和尺寸。

### 适用范围

主要适用于罐头（如：肉类、鱼类、蛋类、蔬菜类等罐头）及需要高温杀菌的蛋白饮料（如：马口铁罐、玻璃瓶罐头、蒸煮袋等）。特别适合罐头类（如：火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等）。

### 椰子汁杀菌锅

诸城丰昌机械主营：杀菌锅，夹层锅，包装机，卤煮线等！

## 蒸汽杀菌锅的原理

产品进入冷却阶段，开启水泵，椰子汁杀菌锅规格，把凉水输送到锅内，达到设定水位时停止，随即打开循环阀门，把锅内凉水进行循环，使产品温度均匀下降。3、每次杀菌完毕，高温的水被回收到有保温的热水罐内，保存热量不被散失，节约了大量热能，且为下次杀菌做好准备，节省了时间。如工作时间较长，锅内凉水降不下温时，打开溢水阀，把锅内上部热水排出，椰子汁杀菌锅报价，同时其它凉水进入，以达到降温目的。

锅内压力由压力变送器随着锅内压力的升降，把信号输送到压力控制仪，进行锅内压力自动调整，使锅内压力始终处于在规定的范围内。如超出，可自动停止；如下降，可自动加压保护。使锅内产品处于同等压力下进行杀菌。

诸城丰昌机械有限公司是国内外食品加工业，油炸设备更好的供应商。

## 椰子汁杀菌锅

### 杀菌锅特点：

- 1、浸泡食物的水用外界的循环泵做高速的流动，且会在杀菌室内有规律的调整水流的方向，浙江椰子汁杀菌锅，促进整个杀菌室内水在每个包装物间不断流动，从而保证杀菌室内各点温度的高度一致，保证每个食物的杀菌安全。
- 2、预先在热水菌罐内被加热的杀菌用水，被迅速置入杀菌室，椰子汁杀菌锅多少钱，向食物释放大量的热量，使食物迅速升温，降温时，外界的凉水直接进入杀菌室与食物接触，迅速降温。
- 3、每次杀菌完毕，高温的水被回收到有保温的热水罐内，保存热量不被散失，节约了大量热能，且为下次杀菌做好准备，节省了时间。

### 杀菌锅停用时的封存和保养办法

- 1、本设备禁止超越规划压力，超越规划温度运转。
- 2、运用杀菌锅的操作人员应经训练考试合格，应严格遵守安全操作规程和岗位责任制。并常常坚持安全附件，完全、牢靠、发现不正常现象应及时处理。

浙江椰子汁杀菌锅-诸城丰昌机械-椰子汁杀菌锅报价由诸城市丰昌机械有限公司提供。诸城市丰昌机械有限公司（[www.fengchangjixie.com](http://www.fengchangjixie.com)）是一家从事“杀菌锅,夹层锅,油炸机,行星搅拌炒锅,肉制品加工设备”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“诸城丰昌机械”品牌拥有良好口碑。打开蒸汽角座阀自动开启进行锅内升温，在即将达到温度时，通过温度变送器准确的把锅内温度输送到温控仪，控制蒸汽角座阀进行温度调节，此调节阀是根据锅内温度的升降进行逐步调节，以防止锅内到达温度时，温度反冲。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城丰昌机械在休闲食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.gwsjg.com](http://www.gwsjg.com)）还是从事蒸汽杀菌锅，喷淋式杀菌锅，多功能杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。