

多功能杀菌锅 诸城中械机械 屯昌杀菌锅

产品名称	多功能杀菌锅 诸城中械机械 屯昌杀菌锅
公司名称	诸城中械机械有限公司
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	15165676501

产品详情

反压力杀菌

使用反压力杀菌，即是用压缩空气通入锅内增加压力，防止罐头凸罐和跳盖，由于压缩空气是不良导热体，况蒸汽本身又具有一定的压力。在杀菌时升温过程中，不放进压缩空气，而只在达到杀菌温度后处于保温时，才开放压缩空气入锅内，特经过杀菌后，降温冷却时，停止供应蒸汽，将冷却水压入喷水管。由于锅内温度下降，蒸汽冷凝，多功能杀菌锅，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。在杀菌过程中，应注意排气，进而泄汽，使蒸汽流通。亦可每隔15 - 20分钟放气一次，促进热交换。总之必须满足杀菌条件的规定，按一定程序进行，杀菌温度的高低，杀菌压力的大小，杀菌时间的长短和操作方法等均由罐头产品杀菌工艺作出具体规定。杀菌锅

一、高温杀菌锅分类：

- 1、按结构分为：立式杀菌锅、卧式杀菌锅、单罐杀菌锅、上下罐杀菌锅、双锅并联杀菌锅
- 2、按加热方式分为：蒸汽加热高温杀菌锅、电加热高温杀菌锅
- 3、按杀菌形式分为：蒸汽杀菌锅、喷淋式杀菌锅、水浴式杀菌锅、回转式杀菌锅
- 4、控制方式分为：全自动控制杀菌锅、电脑半自动杀菌锅、手动杀菌锅

诸城市中械机械有限公司研发杀菌设备不仅缩短了杀菌时间，提高了工作效率，而且节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本，欢迎新老客户洽谈合作。

诸城中械机械杀菌锅适用范围：

可广泛用于处理金属灌装的饮料，高温杀菌锅厂家，屯昌杀菌锅，低酸含量的蔬菜，如西红柿，汤类，高温杀菌锅，宠物类食品，鱼类和肉制品，等多种产品。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。

多功能杀菌锅-诸城中械机械-屯昌杀菌锅由诸城中械机械有限公司提供。诸城中械机械有限公司（www.zhongxiejixie.com）是一家从事“果蔬清洗流水线,巴氏杀菌机,风干机,油炸机,肉类切丁机”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“诸城中械机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使诸城中械机械在果蔬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.spyzlsxcj.com）还是从事食品油炸流水线，食品油炸流水设备，食品油炸生产厂家的厂家，欢迎来电咨询。