

热水循环高温杀菌釜 真空包装猪蹄杀菌锅 五香猪头肉杀菌锅

产品名称	热水循环高温杀菌釜 真空包装猪蹄杀菌锅 五香猪头肉杀菌锅
公司名称	诸城市衡宇食品机械有限公司
价格	18000.00/台
规格参数	品牌:诸城衡宇 型号:700*1200 重量:200KG
公司地址	山东省诸城市龙都街道大村工业区
联系电话	15953651383

产品详情

蒸汽杀菌锅主要是通过锅炉加热产生蒸汽进行升温杀菌锅的过程，从而达到杀菌锅的作用延长产品保质期。

首先在杀菌锅内注入水，放入食品。食品需要放入整齐2用锅炉加热(可以选择电加热也可以选择导热油加热也可以选择天然气加热，这个根据你自己本身选择哪个方便就选择哪个)，水出蒸汽，蒸汽比较均匀的上升对食品进行杀菌。蒸汽由下至上对食品杀菌。3加热后升至121 °c，烤鸭杀菌锅厂家，进行保温。烤鸭杀菌锅每种食物的不同，从而保温时间也不同。切记蒸汽杀菌只适合规则物品的杀菌，否则由于温度不均匀导致杀菌不彻底，保质期从而会降低的哦安全起见，一定要找有压力容器证的厂家购买。

杀菌锅分为蒸汽加热、电加热、电汽两用型。有水浴式、喷淋式、三锅串联式、双锅并联式、卧式、双层水浴式、自动回转式、旋转式杀菌锅，分为手动、半自动、全自动的高温高压杀菌锅。有全不锈钢、碳钢两种。实现温度、时间、压力自动控制，适合于肉制品、饮料（包括玻璃瓶）、蛋制品、粽子等多种食品的杀菌和蒸煮，操作简单方便，每锅产量在120公斤左右，针对产量在每天1000公斤左右，又没有蒸汽锅炉的客户特别实用，耗能低，可以大大降低能耗成本。

说起杀菌锅大家或许会很陌生，但是，在生活中我们会与之遇到！不管是在肉食品店买的卤肉，还是商场里买的罐头、真空食品，其都用到高温杀菌锅对其进行杀菌，以延长保质期。