

诸城中械 休闲食品杀菌锅设备型号 贵州休闲食品杀菌锅设备

产品名称	诸城中械 休闲食品杀菌锅设备型号 贵州休闲食品杀菌锅设备
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

高温杀菌锅特点：

- 1、该杀菌设备可减少蒸汽消耗，休闲食品杀菌锅设备型号，蒸汽、雾化后的杀菌水在杀菌锅内直接进行热混合，提高升温及降温的速度。
- 2、少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。
- 3、水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，形成完美的温度分布。
- 4、低噪音，创造安静、舒适的作业环境。
- 5、釜内配备四支可移动温度传感探头，可随时监控食品中心的F值、釜内的热分布情况，随时了解热穿透（温度从食品表面到达食品几何中心的时间）。

水喷雾或水喷淋式水杀菌锅

某些杀菌锅被设计成仅使用少量的水，这些水在杀菌过程中并未完全浸没容器，休闲食品杀菌锅设备型号，而是在容器上进行喷雾或喷淋。其中一种类型的杀菌锅是从杀菌锅底部将水抽出，并通过杀菌锅顶部和中部的的水喷雾喷嘴将水重新导入锅内对容器进行加热或冷却。水通过蒸汽扩散管进行内部加热，使用空气进行加压。加热介质为混合的水喷雾、蒸汽和空气。冷却水在杀菌循环结束时引入杀菌锅。在水喷雾杀菌锅中也可以使用其它的水加热和循环方法。另外一种类型的系统是使用位于杀菌锅顶部的水分布系统，对水加热或冷却，休闲食品杀菌锅设备价格，从上而下对容器进行喷淋。空气作为过压源。水通过外部的热交换器进行加热，贵州休闲食品杀菌锅设备，并在此系统中用泵进行循环。当杀菌完成后

，杀菌热水通过外部的热交换器进行冷却，作为冷却水休闲食品杀菌锅设备

诸城市中械机械有限公司，杀菌锅特点：使用空气加压的完全水浸式的杀菌锅在使用空气加压完全浸没的水杀菌锅中，所有容器完全被水浸没。水是加热介质，压缩空气是过压源。杀菌锅可以是卧式结构或是立式结构。在杀菌全过程中温度指示设备的感温头必须位于水下。有两种方式可以为完全水浸式杀菌锅提供足够的循环。对于立式杀菌锅，可以用压缩空气来促进水循环和确保充分的热分布。无论是对卧式还是立式杀菌锅，水都可以在杀菌锅内进行机械循环---用水泵---来提供充分的热分布。

诸城中械-休闲食品杀菌锅设备型号-贵州休闲食品杀菌锅设备由诸城市中械机械有限公司提供。诸城市中械机械有限公司（www.zhongxiejixie.com）为客户提供“果蔬清洗流水线,巴氏杀菌机,风干机,油炸机,肉类切丁机”等业务，公司拥有“诸城市中械机械”等品牌。专注于果蔬加工设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：李经理。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。