

不锈钢高温杀菌锅,酱料高温杀菌锅

产品名称	不锈钢高温杀菌锅,酱料高温杀菌锅
公司名称	诸城市铭越机械科技有限公司
价格	36000.00/台
规格参数	品牌:鼎惠 型号:700 产地:山东省诸城市
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道繁荣西路149号大学生创业孵化基地1117室（注册地址）
联系电话	15666883721

产品详情

不锈钢高温杀菌锅,酱料高温杀菌锅真空包装产品特别容易杀菌，但是含气包装就需要相对复杂一点，di一要做好整个食品加工链的卫生的均一性，保证每袋食品在装袋前的细菌初始量相等，这样才能保证既定的杀菌公式的有效性。其次就是要做好压力控制工作。设备设计要科学合理，zui大限度减少杀菌流程时间。

酱料高温杀菌锅优点：

1、节约能源

本机杀菌过程中用的工作介质可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。

2、

A、全自动控制系统

B、利用屏幕进行触摸控制，而不是开关。

C、采用图表平板，不是刻度表。卤肉杀菌锅

D、所有时段均由模拟感应器和自动阀控制；

E、可以从单一杀菌工艺切换成多阶段杀菌工艺；

F、所有的过程都被记录在磁盘上，并可通过打印机打印；

不锈钢高温杀菌锅选择原则

- 1、主要从控温精度和热分布均匀性上进行选择，若产品要求温度很严格，尤其是出口产品，因为要求热分布很均匀，所以应尽量选择电脑全自动杀菌锅。电脑半自动杀菌锅温度控制、压力控制与电脑全自动相同，但是价格却是电脑全自动的1/3。一般要求可以选择电气半自动杀菌锅。手动杀菌锅杀菌难度高，控温和控压等都由人工完成，食品外观很难掌握，涨罐（袋）和破碎率高。
- 2、若产品是含气包装或者产品外观比较要求比较严格，则应选择电脑全自动或电脑半自动杀菌锅。
- 3、若产品是玻璃瓶或马口铁，因为升温和降温速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层杀菌锅。
- 4、若从节约能源考虑，可选择双层杀菌锅，其特点是上罐是热水罐，下罐是处理罐，上罐的热水重复使用，可节约大量蒸汽，适合每天产量超过10吨的食品生产企业。
- 5、若产量较小或者没有锅炉，则可以考虑使用电汽两用杀菌锅，其原理是蒸汽由下罐电加热产生，上罐灭菌。
- 6、若产品粘稠度很高，杀菌过程中产品需要旋转，则应选择选择旋转式杀菌锅。