

旋转杀菌锅 东营杀菌锅 山东佳一

产品名称	旋转杀菌锅 东营杀菌锅 山东佳一
公司名称	山东佳一工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市土墙工业园
联系电话	18162084666

产品详情

降温也要迅速，电加热杀菌锅，以便使食品在尽量短的时间内脱离高温环境，这就要求杀菌锅的水流设计要科学合理，减少杀菌时间。

冷水直接进入杀菌锅进行降温冷却

电脑全自动高温高压双层水浴杀菌锅性能特点：

PLC程序全自动控制，触摸屏指令输入。

温度、时间曲线存储。

电子、机械双安全连锁。

电子、机械双超压保护。

电子超温度自动保护。

温度异常报警。

压力异常报警。

水位异常报警。

自动汽锤消音。

动作异常报警。

智能控温，温度控制精度 ± 0.3 以内。

锅内各点温度差（热分布） ± 0.5 。

电子温度偏差校正。

多阶段温度、压力控制。

热水循环水浴杀菌方式。

罐头食品走俏国际市场，而国内市场则是软肋，通常愈是发达国家人们为减少家务劳动、节省时间，加快生活节奏，罐头的消费量愈大。以年人均计，喷淋杀菌锅，美国90KG，德国、意大利、英国、法国等欧洲国家50KG，日本23KG，而我国只有1.8KG。国外畅销的品种是豆类罐头、汤类罐头、面食类罐头、水产类罐头和水果、果酱类罐头，中国人习惯烧煮、煎炸，使用各种调味方式，这些都可以用罐藏方法做到，甚至罐头还可以做出家里做不出的味道，东营杀菌锅，因此罐头消费在国内市场有广阔的市场前景。

杀菌锅的作用是为罐藏食品的高温杀菌提供环境，旋转杀菌锅，能在要求的温度、时间和压力下对食品进行高温杀菌，其必须有很好的热分布性，降温也要迅速，以便使食品在尽量短的时间内脱离高温环境，这就要求杀菌锅的水流设计要科学合理，大限度减少杀菌时间。

杀菌中设计了不同类型的杀菌锅以提供加压的方式，所用加热介质有：

--水，容器完全浸没在水中。

--水，容器上部的水喷淋。

--水喷雾和蒸汽/空气相结合。

--蒸汽/空气混合物。

旋转杀菌锅-东营杀菌锅-山东佳一由山东佳一工业装备有限公司提供。山东佳一工业装备有限公司（www.shandongyizhuangbei.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东佳一——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市辛兴工业园，联系人：景经理。同时本公司（www.bxgsjgcj.com）还是从事全自动杀菌锅，全自动高温杀菌锅，全自动高压杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。