

# 海鲜酱杀菌锅 王老吉饮料杀菌釜 蒸汽加热杀菌设备

产品名称	海鲜酱杀菌锅 王老吉饮料杀菌釜 蒸汽加热杀菌设备
公司名称	诸城市衡宇食品机械有限公司
价格	22000.00/台
规格参数	品牌:诸城衡石 重量:1000 功率:36
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

### 一、 双层热水循环式杀菌釜性能特点：

电汽两用杀菌锅汽源可由电或蒸汽来供给，用电时可预先设定到所需要温度，通过电接点压力表进行自动控温，低于一定温度时可自动加温，从而确保了在杀菌时温度的准确性。用蒸汽时可通过锅炉蒸汽直接进行升温杀菌。

#### 双层杀菌锅设备特点:

- 1、转换水流方向：温度均匀、无死角；杀菌锅内循环水呈上、下、左、右八个点，均匀的转换，保证了杀菌锅内从升温、杀菌、降温、冷却、锅内每个点的热分布均匀，达到了最理想的杀菌效果.
- 2、升温速度快，杀菌时间短；本机采用双罐热水循环，可以事先把热水罐加温到所需温度再进行杀菌锅灭菌，从而缩短了杀菌时间。杀菌过程中的工作介质可以循环使用，节省了能源、时间及人力物力的消耗，降低了生产成本；
- 3、杀菌精度高( 本机采用国际进的技术及进的日本电脑元件，利用锅内转换的热水循环，浸泡式杀菌，在工作过程中，对锅内温度压力、杀菌时间、进汽、排汽、进水、排水等过程，全部采用电脑自动化控制，锅内\*\*\*度在0.3度左右。确保产品的色泽、口味、营养成分不变，保持原有风味)；