

# 食品高温杀菌锅，金枪鱼罐头杀菌锅

产品名称	食品高温杀菌锅，金枪鱼罐头杀菌锅
公司名称	诸城市精诺机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	价格:10000
公司地址	山东省潍坊市诸城市韩戈庄工业园
联系电话	15666881197

## 产品详情

食品高温杀菌锅，金枪鱼罐头杀菌锅没有用杀菌的朋友的，不知道该怎样选择适合自己的杀菌锅，杀菌锅可以根据产量进行选择。我们一般是根据产量/每小时进行计算。杀菌的时间一般从进料到出料是一个小时左右，杀菌的时间也是针对产品的像肉制品杀菌的时间要长一些一般是在25分钟左右，还有一些小的产品细菌的耐高温性比较弱的一般10-15分钟左右就可以，可以根据您的产品和产品给您合适的型号。

高温高压灭菌机器间接加热间接冷却，冷却水与工艺用水不接触，避免了食品的二次污染，无需用于水处理化学制剂。高温短时间杀菌。

- 2、减少蒸汽消耗，蒸汽雾化后的杀菌水在杀菌釜内直接进行混合，提高升温降温的速度。
- 3、低噪音，创造安静、舒适的作业环境。
- 4、水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，形成的温度分布。
- 5、少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。
- 6、釜内配备四支可移动温度传感探头，食品高温杀菌锅可随时监控食品的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的时间）。
- 7、的压力控制，整个生产过程压力在不断调节，以适应产品包装内部压力的变化，使产品包装的变形度达到，特别适合含气包装的产品。
- 8、工艺用水预热系统可确保保温、热填充的产品得到持续的升温过程。
- 9、杀菌用水采用软化水避免工艺用水水质问题造成外包装点无污垢。
- 10、节约安装空间，方便操作，节省人力（只需用控制柜直接操作）。
- 11、适合饮料等食品行业，大规模生产时自动进出料装卸。更方便未来该产业无人车间的自动配置设备

。

，金枪鱼罐头杀菌锅售后：产品保修期为一十二个月，可根据您的产量和生产要求定做适合您的设备