

立式杀菌锅，植物蛋白饮料杀菌锅，罐头食品杀菌锅

产品名称	立式杀菌锅，植物蛋白饮料杀菌锅，罐头食品杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1889.00/台
规格参数	型号:900*1800 加热方式:电加热 蒸汽加热 杀菌方式:蒸汽 水浴 喷淋
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

立式杀菌锅，植物蛋白饮料杀菌锅，罐头食品杀菌锅是食品加工过程中的重要设备随着科学不断的发展，对食品要求的提高，为延长食品的保质期，需要对食品进行高温杀菌或灭菌，既杀灭食品中可能的致病菌，植物蛋白饮料杀菌锅又能保持食品的重要营养成分及色香味的不受损害，食品杀菌锅就是这样一种杀菌工具可以根据不同产品，不同的口感进行杀菌。

立式杀菌锅，植物蛋白饮料杀菌锅，罐头食品杀菌锅使用注意事项：

- 1、待灭菌的物品在锅内放置不宜过紧。
- 2、必须将锅内冷空气充分排除，否则锅内温度达不到规定温度，影响灭菌效果。
- 3、灭菌完毕后，不可放气减压，否则瓶内液体会剧烈沸腾，冲掉瓶塞而外溢甚至导致容器爆裂。须待灭菌器内压力降至与大气压相等后才可以开盖。
- 4、现在已有电脑自动控制的高压蒸气灭菌锅，只需放去冷气后，仪器即可自动恒压定时，时间一到则自动切断电源并鸣笛提醒工作人员，使用起来很方便。杀菌锅是采用高温，植物蛋白饮料杀菌锅高压的热水作为多种食品的高温快速杀菌介质处理，食品在装置内连续缓慢回转，使得热传导更迅速更均匀，可以大大缩短整个杀菌过程的时间，从而达到高温短时杀菌处理，稳定产品质量，提高成品率，降低损耗率之目的。同时可避免食品容易产生过热现象。

立式杀菌锅，植物蛋白饮料杀菌锅，罐头食品杀菌锅电气两用杀菌锅，实验型杀菌釜为圆筒形，由四个支座支着，锅盖和锅身的销紧是利用自销楔合块来完成，植物蛋白饮料杀菌锅十对自销楔合块均匀分布而又分别固定在锅盖与转环、转环装上活动式及固定滚轮装置，使转环转动自如，本设备装有排汽管、进水管、安全阀、压力表、温度计、排水管、排气

