

菌包高温灭菌釜,熟食品杀菌锅,咸鸭蛋杀菌锅

产品名称	菌包高温灭菌釜,熟食品杀菌锅,咸鸭蛋杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1198.00/台
规格参数	型号:700*1200 加热方式:电加热 蒸汽加热 控制方式:电脑全自动 电器半自动
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

菌包高温灭菌釜,熟食品杀菌锅,咸鸭蛋杀菌锅在我们日常生活中,人们为了延长食品的存放日期,人们都会绞尽脑汁自的想尽各种办法来研究方法,最常见的也是最古老的办法就是晾干烟熏。但这都是最原始的方法,现在科技发达了,人们研究出更高科技的延长食品保质期的方法了。熟食品杀菌锅说到这个高科技的方法,那就不得不提我们的高温杀菌锅了。高温杀菌锅经过高温杀菌后,食品的营养不会流失而且口感也不会改变,更重要的是还延长了食品保质期。

菌包高温灭菌釜,熟食品杀菌锅,咸鸭蛋杀菌锅设备特点:

- 1、热水储存在上罐,产品升温阶段非常迅速。
- 2、完全被水浸没,温度能从全方位渗透到产品中。
- 3、整个过程中避免了产品与空气接触,双层水浴式杀菌锅釜内不存在空气冷团,优化的循环水系统,保证釜内热分布均匀。
- 4、通过控制热气的进出来控制反压力,避免了压力峰值,大大降低了包装材料的破坏。
- 5、平滑温和但快速的冷却,避免了产品的热冲击和蒸煮异味的产品。
- 6、全自动杀菌锅升温时,热量以较快的速度渗透到产品,确保达到所需要的杀菌效果。
- 7、产品全部被水浸没产生浮力,大大减轻了产品包装的摩擦与碰撞。
- 8、全自动杀菌锅确保有较理想的传热效果,熟食品杀菌锅高温短时间的灭菌能提高效率,处理更多的产品。全自动杀菌锅设备喷嘴从不同角度喷射,创造杀菌釜内流动的高热气流,从而使锅内温度均匀分布。

9、采用预先设置杀菌效果(F值)来控制整个杀菌过程，使杀菌效果变得直观、肉食杀菌锅可控，且保证了每杀菌批次的杀菌效果一致，牛肉酱杀菌锅不再受升温速度和产品体积影响。双层水浴式杀菌锅实现食品“商业无菌”的标准化生产，对于罐藏食品加工企业有着重要的实际意义。

菌包高温灭菌釜,熟食品杀菌锅,咸鸭蛋杀菌锅可配置有测量F值的功能，F值软件每隔3秒进行一次F值计算。所有灭菌数据，包括灭菌条件、F值、时间 - 温度曲线、时间 - 压力曲线等均可通过数据处理软件处理后予以保存或打印，以便于生产管理。食品杀菌设备 小型杀菌锅 高温杀菌设备现在超市里的食品保质期普遍都比较长，我们食品加工企业想在同行业中取得优势，食品保质期这个问题必须解决且还要优秀同行者。食品想进行长期保存就得真空包装之后进行高温杀菌，而杀菌就要用到高温杀菌锅，大家都知道杀菌锅是属于压力容器，对于杀菌锅使用起来是否安全大家可能还存在疑虑，其实这是没有必要的。杀菌锅在杀菌过程中，锅内可设置使用压力的最高值和低值，当锅内压力低于设置压力，熟食品杀菌锅压力平衡系统自动进行加压。当锅内压力高于设置最高压力时，自动开启排气阀，进行泄压。杜绝锅内一直升压所带来的安全隐患。在杀菌过程中对杀菌的时间，锅内的温度，锅内压力的设定必须严格把控，三样条件缺一不可，杀菌的时间和杀菌用的温度直接影响食品杀菌之后的口感，而牛肉干杀菌锅锅内的压力则是直接影响食品的外观，杀菌的过程中压力必须一直保持在设定的温度之间，严禁突然泄压，高温杀菌设备容易导致产品包装涨袋或者瓶盖涨口。