

烤鸭蛋灭菌设备,马口铁水果罐头杀菌锅,禽类高温杀菌锅

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 烤鸭蛋灭菌设备,马口铁水果罐头杀菌锅,禽类高温杀菌锅 |
| 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 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

烤鸭蛋灭菌设备,马口铁水果罐头杀菌锅,禽类高温杀菌锅日常生活中,我们可能会因为工作出差、旅游等事情有乘坐公共交通出远门的机会,出远门坐长途车、火车,总是让人发愁,食物不好吃,为了吃的舒服一点,总是会大包小包的带很多的包装食品在车上享用,携带方便多数是真空包装、袋装的还有瓶装的。马口铁水果罐头杀菌锅在购买的时候都会注意它们的保质期,说到保质期,就不得不说高温杀菌了,食品高温杀菌是对人体伤害最小的一种杀菌方式,高温杀菌锅又根据产品包装不同设计不同的杀菌方式。经过高温杀菌之后,食品的口感和保质期都能保证,

烤鸭蛋灭菌设备,马口铁水果罐头杀菌锅,禽类高温杀菌锅工作原理为保证更均匀的热量分布和F值,公司生产的杀菌锅,冷水提前在A杀菌锅内加热到需要的温度,B杀菌锅内装入待杀菌产品,热水通过热水泵从A锅注入B锅内,短时间就能达到所需杀菌温度,B杀菌锅内的热水通过热水泵循环,使锅内温度在杀菌过程的所需阶段始终保持非常稳定,保证了F值的变化,避免蒸煮过度等现象。B锅杀菌、保温的同时,A锅内再装入杀菌货物,B锅保温结束通过热水泵将热水倒入A锅,A锅升温、保温,马口铁水果罐头杀菌锅同时B锅开始降温,糯米藕灭菌锅降温完毕降温水排出、取出货、再装入货物,A锅保温结束热水装入B锅、B锅升温、保温,A锅降温、排降温水、取货、装货。A、B两锅周而复始。2.完美的压力控制我公司生产的压力平衡系统对含气包装的产品杀菌至关重要,尤其是在升温或降温阶段,需要准确的压力控制,对锅内压力进行合适调整,以便使其微大于包装内的压力。对于内含任何百分比的填充空气或气体的包装,或者在真空下密封的包装均可进行杀菌处理,而不会使包装或其内容物受到破坏或变形。3.恒温稳定设备主体配备厚度保温层,减少了热量散发。

烤鸭蛋灭菌设备,马口铁水果罐头杀菌锅,禽类高温杀菌锅特点:

1) 浸泡食物的水用外界的循环泵做高速的流动,且会在杀菌室内有规律的调整水流的方向,促进整个杀菌室内水在每个包装物间不断流动,从而保证杀菌室内各点温度的高度一致,保证每个食物的杀菌安全。

- 2) 预先在热水菌罐内被加热的杀菌用水，被迅速置入杀菌室，向食物释放大量的热量，使食物迅速升温，降温时，外界的凉水直接进入杀菌室与食物接触，迅速降温。
- 3) 每次杀菌完毕，高温的水被回收到有保温的热水罐内，马口铁水果罐头杀菌锅保存热量不被散失，节约了大量热能，且为下次杀菌做好准备，节省了时间。
- 4) 采用世界上先进的高效率循环水泵，能用极少的电力发挥大的功效。
- 5) 安全、稳定、可靠，且随意调整的过程反压力控制，确保包装物不受变形。
- 6) 高保真的过程控制，保证批量化生产的食品杀菌品质。
- 7) 高温杀菌锅适合多种类型和尺寸。