

# 蔬菜酱高温灭菌锅

产品名称	蔬菜酱高温灭菌锅
公司名称	诸城市精诺机械有限公司
价格	8000.00/台
规格参数	兆源机械:8000
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

蔬菜酱高温灭菌锅杀菌锅较为常用的几种型号有：700型、800型、900型、1000型、1200型、1500型这几种型号。也可以根据产品产量的需求定做。针对于杀菌产品的不同材质、外观、加热及杀菌方式，选择的型号也是不同的。我们可以根据您的实际需求，以及场地大小布局进行规划配置。

杀菌锅按加热方式分为：蒸汽加热、电加热、电器两用型。杀菌锅按杀菌方式分为：水浴式、喷淋式、三锅串联式、双锅并联式、卧式、双层水浴式、自动回转式、旋转式杀菌锅。

杀菌锅按控制方式分为：手动、半自动、全自动高温高压杀菌锅。

杀菌锅按锅体材质分为：全不锈钢、碳钢两种。杀菌锅广泛应用于肉类、蛋品、海产品、鲜玉米、山野菜、豆制品、水产品、罐头产品、包装袋、饮料乳品等食品及包装的高温杀菌。实现温度、时间、压力自动控制，套作简单方便，耗能低。均可满足中大小企业的生产需求。

适应容器：铝箔袋、高温蒸煮袋等软包装食品；马口铁罐、铝罐等金属容器；

pp瓶、HDPE瓶等耐高温塑料容器和玻璃容器。杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全连锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐温密封圈，密封可靠，使用寿命长。具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点

蔬菜酱高温灭菌锅技术特点：

- 1、采用热水循环式杀菌，适合杀菌时堆积严密的食物。
- 2、升温起始点高，速度快，可迅速达到杀菌效果，提高食品品质，限度的保留产品原风味。
- 3、工艺罐内热水平均每两分钟循环一遍，各点温度均匀，无死角。
- 4、降温迅速，每两分钟向工艺罐注完一遍凉水。
- 5、每次杀菌完毕，热水可储存在上罐，待下次使用，缩短食品升温时间，提高工作效率。
- 6、锅门采用充气式硅橡胶密封圈，密封可靠，寿命长，每三年更换一次。
- 7、配备安全连锁装置。

蔬菜酱高温灭菌锅售后：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