

高温杀菌锅,高压杀菌锅,夹层锅

产品名称	高温杀菌锅,高压杀菌锅,夹层锅
公司名称	诸城市天烨机械有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:天烨 型号:1200*3000 杀菌设备类型:其他
公司地址	龙都建材城西郊
联系电话	86 0536 6216368 15866552138

产品详情

品牌	天烨	型号	1200*3000
杀菌设备类型	其他	适用范围	冷冻食品厂设备、肉制品 加工厂设备、休闲食品厂 设备、其他
营销	新品		

一、产品适用范围

真空软包装、马口铁硬罐头的高温杀菌

二、产品特点

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。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。每次杀菌完毕，高温的水被回收到有保温的热水罐内，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。采用世界上最先进的高效率循环水泵，能用极少的电力发挥最大的功效。比同样的杀菌锅降低耗电27%。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。高保真的过程控制，保证批量化生产的食品杀菌品质。适合多种类型和尺寸的包装。