

鸭蛋高温杀菌锅

产品名称	鸭蛋高温杀菌锅
公司名称	诸城市精诺机械有限公司
价格	9000.00/台
规格参数	报价:9000
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

鸭蛋高温杀菌锅没有用杀菌的朋友的，不知道该怎样选择适合自己的杀菌锅，杀菌锅可以根据产量进行选择。我们一般是根据产量/每小时进行计算。杀菌的时间一般从进料到出料是一个小时左右，杀菌的时间也是针对产品的像肉制品杀菌的时间要长一些一般是在25分钟左右，还有一些小的产品细菌的耐高温性比较弱的一般10-15分钟左右就可以，可以根据您的产品和产品给您合适的型号。

鸭蛋高温杀菌锅分类标准杀菌方式分有三种：

1、热水循环式杀菌：

杀菌时锅内食品全部被热水浸泡，这种方式热分布比较均匀。

2、蒸汽式杀菌：

食品装到锅里后不是先加水，而是直接进蒸汽升温，由于在杀菌过程中锅内存在空气会出现冷点，所以这种方式热分布不是均匀。

3、淋水式杀菌：

这种方式是采用喷嘴或喷淋管将热水喷到食品上，杀菌过程是通过装设在杀菌锅内两侧或顶部的喷嘴中，喷射出雾状的波浪型热水至食品表面，所以不但温度均匀，而且升温和冷却速度迅速，能快速、稳定的对锅内产品进行杀菌，特别适合软包装食品的杀菌。

4、水汽混合式杀菌：

这种方式杀菌由法国推出，巧妙的把蒸汽式和水淋式相结合，锅内加入少量的水以满足循环喷淋使用，蒸汽直接进入国内，节能环保并适合特殊产品的杀菌。

应用价值：

杀菌后的食品由于可在常温下运输、贮存和销售，流通领域的成本大大降低，而商品的保质期长，可利用产地的新鲜原料在当地进行大批量加工，以获得高品质的产品，更可以借助季节差和地区差扩大销售面，从而获得利润。

鸭蛋高温杀菌锅售后：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