

# 肉制品高温灭菌锅

产品名称	肉制品高温灭菌锅
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

肉制品高温灭菌锅灭菌锅又名蒸汽灭菌器，实验室用灭菌锅可分为手提式高压灭菌锅和立式高压灭菌锅。利用电热丝加热水产生蒸汽，并能维持一定压力的装置。主要有一个可以密封的桶体，压力表，排气阀，安全阀，电热丝等组成。适用于医疗卫生事业，科研，农业等单位，对医疗器械，敷料，玻璃器皿，溶液培养基等是理想的设备。

肉制品高温灭菌锅1、罐内温度稳定，热分布均匀 为保证均匀传递和分布热量，在杀菌罐内的内托盘的二边各设三个扇形喷嘴，喷嘴将热水呈扇形均匀喷出，热水淋系统使每层托盘中的物料均匀受热，同时罐内温度在整个杀菌过程的所有阶段，始终按设定值保持稳定，保证F值计算准确，使过度高温蒸煮现象减小到最低限度。

2、升温快 由于锅内只有少量循环水，并采用换热器。所以，被杀菌食品升温速度快，一般情况下，在蒸汽压力为0.5MPa时，罐内水温从20度升到121度，只需1015分钟，这样可以保留食品的风味和色泽，也能降低能源的消耗。

3、间接加热和冷却，阻止二次污染 循环水通过板式热交换器被间接地加热或冷却，同时在降温时，将同一处理用水通过板式热交换器连续进行循环冷却并冷却产品直至完成预定的杀菌处理过程。有效地防止了二次污染。

#### 4、适合各种不同的包装物

在整个杀菌过程中，杀菌方式有单段式和多段式，以满足各种产品的杀菌要求。

高温杀菌锅适合各类真空包装（如：火腿、烧鸡、扒鸡、粽子、驴肉、牛羊肉等）、玻璃瓶装、马口铁罐装（如：肉类、禽类、鱼类、蛋类、蔬菜类等罐头）及需要高温杀菌的蛋白饮料（牛奶、豆奶、杏仁、椰奶、花生奶、核桃奶等）

肉制品高温灭菌锅售后：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