

# 浏阳鱼干高温灭菌设备

产品名称	浏阳鱼干高温灭菌设备
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:6000
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

浏阳鱼干高温灭菌设备杀菌锅是为了延长食品的保存期,需对食品进行高温短时间杀菌或灭菌,既杀灭食品中可能的细菌,又保持食品的重要营养成分及食品之色香味不受损害。该系列杀菌锅结构合理,密封性好,启闭省力,操作方便可靠.性能稳定,并配有压缩空气管系,以压缩空气的反压力作用。可广泛应用于各种肉制品、豆制品、奶制品、蛋制品、海产品、饮料制品、休闲食品等的杀菌、加工处理,农副产品深加工的生产等。

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、安全联锁装置、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高温密封圈，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

### 浏阳鱼干高温灭菌设备1产品优点

- 1.本设备具备双层水浴式杀菌锅的特点，而且比双层杀菌锅提高1倍的产量，节约能源和时间，为用户节约设备投资及降低了生产成本。
- 2.自动切换锅内水流方向，温度均匀。
- 3.高温短时间双锅交叉灭菌，节约时间、节约能源、省人工。

4.全程电脑自动化控制，无需人工操作。

5.采用温度薄膜调节阀自动调节锅内温度，杀菌准确。

6.测量F值功能。

浏阳鱼干高温灭菌设备售后：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