

# 熟制即食品杀菌设备

产品名称	熟制即食品杀菌设备
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: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

熟制即食品杀菌设备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）

熟制即食品杀菌设备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。

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

熟制即食品杀菌设备售后：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

