

羊肉全自动灭菌锅

产品名称	羊肉全自动灭菌锅
公司名称	诸城市精诺机械有限公司
价格	5000.00/元
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

羊肉全自动灭菌锅采用微电脑智能化全自动控制，控制灭菌压力，温度，时间；超温自动保护置：超过设定温度，自动切断加热电源；门安全连锁装置：内腔有压力，门盖无法打开，低水位报警：缺水时能自动切断电源，声光报警，进口断水检测装置；漏电保护：配置漏电保护装置；温度动态数字显示，灭菌结束发出结束信号；升温、灭菌、排汽、干燥过程自动控制，无须人工监管；模式一：加热-灭菌-排汽；模式二：加热-灭菌-脉冲排汽；模式三：加热-灭菌-不排汽，

羊肉全自动灭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。

羊肉全自动灭菌锅售后：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

