

海鲜酱高温灭菌锅

产品名称	海鲜酱高温灭菌锅
公司名称	诸城市精诺机械有限公司
价格	7000.00/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

海鲜酱高温灭菌锅杀菌锅可以喷淋、蒸汽、水浴三用。根据不同的食品需要，选择合适的杀菌方式。食品不同，包装不同杀菌方式也不一样。杀菌锅适用于各种食品的杀菌，一机三用，应用广泛，为食品企业节省了大量的资金。是现在食品厂理想的杀菌设备。

1、主要从控温精度和热分布均匀性上进行选择，若产品要求温度很严格，尤其是出口产品，因为要求热分布很均匀，所以应尽量选择电脑全自动杀菌锅。电脑半自动杀菌锅温度控制、压力控制与电脑全自动相同，但是价格却是电脑全自动的1/3。一般要求可以选择电气半自动杀菌锅。手动杀菌锅杀菌难度高，控温和控压等都由人工完成，食品外观很难掌握，涨罐（袋）和破碎率高。

海鲜酱高温灭菌锅2、若产品是含气包装或者产品外观比较要求比较严格，则应选择电脑全自动或电脑半自动杀菌锅。

3、若产品是玻璃瓶或马口铁，因为升温和降温速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层杀菌锅。

4、若从节约能源考虑，可选择双层杀菌锅，其特点是上罐是热水罐，下罐是处理罐，上罐的热水重复使用，可节约大量蒸汽，适合每天产量超过10吨的食品生产企业。

5、若产量较小或者没有锅炉，则可以考虑使用电汽两用杀菌锅，其原理是蒸汽由下罐电加热产生，上罐灭菌。

6、若产品粘稠度很高，杀菌过程中产品需要旋转，则应选择选择旋转式杀菌锅。

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）

海鲜酱高温灭菌锅售后：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