

真空食品杀菌设备

产品名称	真空食品杀菌设备
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

真空食品杀菌设备如何才能让食品的保质期变得更长一些呢？让食品变得保质期更长一些无非就是抑制细菌的增长，细菌的增长主要得符合一定的温度,湿度，及空气等。我们从源头上杜绝此类的环境便可抑制细菌的滋生，隔绝湿度和氧气我们可以对食品进行真空包装，温度就要靠杀菌锅高温杀菌了，如此以来便破坏了细菌的生长环境，通过杀菌锅高温杀菌不但保证了食品的安全，更保留了食品原有的味道。

真空食品杀菌设备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。

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。

设备简介

杀菌锅有全自动的有半自动的，杀菌效果一样。就是控制方式不一样。全自动就是全部电脑控制，造价高，省人工。半自动的就是全自动控制杀菌过程，人工操作阀门。杀菌锅有电加热的还有蒸汽加热的，还可以做成电汽两用的，既可以用电加热也可以用蒸汽加热，非常方便。

真空食品杀菌设备售后：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

