

粽子水浴杀菌锅 鸭翅鸭脖高温杀菌锅 卧式杀菌锅

产品名称	粽子水浴杀菌锅 鸭翅鸭脖高温杀菌锅 卧式杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	3700.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:700*1200 产地:山东潍坊诸城
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

粽子水浴杀菌锅 鸭翅鸭脖高温杀菌锅 卧式杀菌锅：

水浴式粽子杀菌锅的优点：

- 1.杀菌锅的上罐和下罐都是属于压力罐，既可以承受压力也可以当做储水罐使用。
- 2.采用一台冷水泵一台热水泵，控制简单
- 3.设备整机都是304奥氏体不锈钢的，粽子高温杀菌锅不锈钢板材为4mm厚的，可以达到国家食用的标准。
- 4.上罐下罐可以做成可拆式的，厂房门高度宽度不用担心进不去了~
- 5.杀菌锅是压力容器，造价成本比较高，不比其他的小设备。而且杀菌锅生产厂家必须提供资质您那边才能使用哦。
- 6.设备配件均为知名品牌，使用寿命长简单易操作；如因价格原因也可选择普通厂家，使用效果肯定是不一样的。
- 7.排水口处加过滤装置，防止产品在杀菌过程中涨袋有杂质，经过滤保持水的清澈度可循环使用，节省水资源。

双层杀菌锅用途：

用于罐头、饮料、马口铁罐头、金针菇、玉米、鸭蛋、竹笋、杏仁露、粽子、蘑菇罐头、八宝粥、鸡蛋干、豆腐干、肉酱罐头、鱼罐头、肉制品包装袋、豆制品、等产品。

水浴式杀菌锅操作说明:

一般食品厂对包装好的产品作常压水煮加热杀菌处理时都采用本形式的卧式杀菌锅，杀菌锅设备通过引入压缩空气实现反压杀菌。

如冷却需在锅内进行，须用水泵打入锅顶部的喷水管（或采用水循环系统）。

在杀菌时，由于加热使温度升高，包装袋内的压力会超过袋外（在锅内）的压力。

因此，为了避免杀菌时包装物内增压而损坏，必须施加反压力，即是压缩空气通过锅内增加压力，防止包装物损坏，其操作情况分述如下：

由于压缩空气是不良导热体，况蒸汽本身又具有一定的压力，因此，在杀菌时升温过程中，不放进压缩空气，而只在遇到杀菌温度后处于保温时，才开放压缩空气入锅内，使锅内增加0.15~0.2Mpa。

待经过杀菌后，降温冷却时，停止供应空气，将冷却水压入喷水管。

由于锅内温度下降，蒸汽冷凝，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。

在杀菌过程中，应注意初排气，进而泄气，使蒸汽流通。

亦可每各10分钟放气一次，促进热交换。

总之必须满足杀菌条件的规定，按一定程序进行，杀菌温度的高低，杀菌压力的大小，杀菌时间的长短和操作方法等均由不同产品的杀菌工艺作出具体规定。

鸭翅鸭脖高温杀菌锅：

由于设备的刮刀和锅体贴合度比较高，需要经常摩擦，专门采用了耐磨损的四氟板材质的。耐磨度高，耐300度高温且表面不容易粘黏产品，容易清洗，使用寿命长。不锈钢材质的也可以定做的，但是容易磨损锅体，可能会缩短锅体的使用寿命。您是对刮刀材质有特殊的要求吗？之前也有客户是加工粉末类产品定做过铝板的。（156-6688-2982 王女士）

高温高压灭菌釜具有以下特点：

- 1) 灭菌时间短，且灭菌；避免灭菌死角；
- 2) 冷却时间短，菌包从100℃冷却到常温只需35分钟左右；大大提高了生产效率，轻松实现了灭菌锅每天进行多滴灭菌；
- 3) 完全无菌化，在密封的真空状态下完成冷却，杂菌成活率几乎为0；
- 4) 冷却温度均匀，香肠高温杀菌锅锅内菌包的各部分温度，一直保持均匀状态；
- 5) 提高菌包质量，避免菌包在65℃~30℃时产生的生物发酵（菌包内杂菌芽孢萌发生长）；
- 6) 菌包在高温灭菌锅内完成灭菌后，能直接在锅内冷却，香肠高温杀菌锅就避免了工人操作所生产的交叉污染。同时，也避免了传统风冷方式中，空气中悬浮尘埃的二次污染；
- 7) 高温高压灭菌釜采用真空冷却，可大大的节省传统冷却的电力、场地和时间。同时由于使用了真空冷

却，香肠高温杀菌锅传统冷却的庞大风冷冷却和净化间就不再需要了；

8)设备结构紧凑，占地面积小，可直接装置在生产车间现场

鸭翅鸭脖高温杀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，所以不但温度均匀无死角，而且升温和冷却速度迅速，能全面、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，真正实现短时、节能环保并适合特殊产品的杀菌。