

# 烧鸡杀菌锅，鸡爪高温杀菌锅，烧鸡高温灭菌釜

产品名称	烧鸡杀菌锅，鸡爪高温杀菌锅，烧鸡高温灭菌釜
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1780.00/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

烧鸡杀菌锅,鸡爪高温杀菌锅,烧鸡高温灭菌釜：

逢爱玲 18365667703（微信）记得以前租房子那阵，由于刚开始参加工作手头比较紧张，困难的时候好几天都不见点肉，只吃馒头咸菜。想想那时候的日子，真不知道怎么熬过来的。不过，每当发工资的时候，我和室友总想着改善一下生活吧！于是乎就去烧鸡杀菌锅那个烧鸡店买了一个大烧鸡，花了45块钱。回去啃的差点连骨头没吐出来。那个烧鸡的味道，直到现在也是记忆深刻，真的太好吃了。而现在很多地方有名的烧鸡也走了出来，面向全国大众。在保证食品保质期的同时又能保证口感，生产加工的一个必不可少的环节就是杀菌！

山东诸城重诺机械有限公司是食品、饮料加工业和制药业中灭菌设备比较成熟的供应商。专业制造各种烧鸡杀菌锅,杀菌锅、杀菌釜、夹层锅、蒸煮锅、炒锅等，产品被国内外多家食品和饮料企业采用。欢迎来电咨询洽谈。杀菌，是饮料加工的一个重要环节。食品杀菌与医学上和生物学上的杀菌有一定区别。食品杀菌有两种含义：一是要求杀死食品中所污染的致病菌，破坏食品中的酶而使产鸡爪高温杀菌锅品在特定环境中，如密闭的瓶内、罐内或其他包装容器内，有一定的保存期；二是要求在杀菌过程中尽可能地保护食品营养成分和风味。

高温杀菌锅根据操作方式不同有电脑全自动杀菌锅，电脑半自动杀菌锅，电器半自动杀菌锅，手动等多种方式，一般来说，不同的操作方式价格也不同。不过也得看看您是杀菌什么产品，如果是杀菌豆制品的话还是建议您选择电烧鸡高温灭菌釜全自动的，它能更准确的控制杀菌流程、时间等，确保杀菌后的食品色香味俱全。

全自动杀菌锅：

- 1)、利用双罐热水循环进行杀菌烧鸡杀菌锅，热水罐事先将热水加热到灭菌要求温度，进入灭菌罐进行灭菌，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。
- 2)、杀菌过程中用的工作介质可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。

## 豆制品高温杀菌锅

3)、压力、温度、杀菌时间利用电器控制，比手动控制更加精确。全自动杀菌锅为确保安全，采用经由国家劳动安检部门批准的KANS开门安全联锁装置和无烧鸡高温灭菌釜压开门机构，双保险，确保安全。该系列杀菌锅以饱和蒸汽为加热介质（经过局部管路改动也可适用于过热水为加热介质）以补充压缩空气来施行反压操作。以鸡爪高温杀菌锅注入冷水（温水）直接进行强制冷却。可适用于不同包装、不同食物的杀菌。具有操作简便、运作成本低廉之优势，是工业化食品生产中比较通用的杀菌设备。

### 高温杀菌锅优点：

1)、温度均匀，无死角，均一的水流交换方式，利用双罐热水循环进行浸泡式杀菌。杀菌罐内的循环水呈上、下不断的切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效杜绝了杀菌过程中出现的死角现象，使产品的保质期更加稳定和长久。

2)、节约能源。本杀菌锅在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节省了人力、物力以及能源、时间消耗，降低了生产成本。

3)、全自动控制系统，整个杀菌过程可全部由电脑自动控制，完成全部操作，方便简单。也可以转化成人工分布操作。

4)、高温短时间灭菌采用双罐热水循环进行杀菌，事先将热水罐内的水加热到灭菌所要求的温度，从而缩短了灭菌时间，提高了工酱牛肉高温杀菌锅作效率。

5)、杀菌罐内温度在杀菌过程中所有阶段始终保持稳定，保证了F值的合格率。

6)、本杀菌锅采用模拟温度控制系统，可设定多阶段加热机制。根据不同食品对灭菌条件的要求，随时设定不同的升温和冷却程序，可利用多阶段的加热的杀菌方式，使烧鸡高温灭菌釜食品承受的热量限制到很小，尽可能完美的保存其色、香、味，使每一种食品均可在更好状态下进行调理灭菌。杀菌温度精确到 $\pm 0.3$ ，可以避免产品蒸煮过度或灭菌不彻底的现象。

7)、电脑内可存储100个杀菌公式，以便选择使用。可解决多种特殊情况。

8)、精确的F值测量功能。我公司杀菌锅可依照客户要求配置F值测量仪。该测量仪具备测量F值的功能，F值测量仪每隔3秒进行一次F值计算。所有的灭菌数据，括灭菌条件、时间温度曲线、F值、时间压力曲线等均可酱牛肉高温杀菌锅通过数据处理软件处理后予以保存或打印，以便于生产管理。

### 使用维护与保养：

1)、杀菌锅装设有安全阀、压力表、温度计等附件，要保持安全，齐全、灵敏、可靠。在使用过程中应加维护与定期校验。本设备的安全阀启跳压力等于设计压力，应保持灵敏、可靠，应防止随意调整。压力表、温度计精度等级均为1.5级，公差允许内的差异是正常的。无铅封压力表不得使用，压力表指示失灵，刻度不清，表盘破裂，泄压后指针不回零位，铅封损坏等情况均应立即更换。温度计应进行定期检验，使用前应以标准温度计校验正，以后每年校正一次。

2)、杀菌锅应定期检查，每半年至少进行一次外部检查，每一年至少进行一次全面检验，检验前的准备工作和检验项目，均按“规程”和有关规定进行，检验报告存档备案。

3)、在使用过程中应经常对斜面自锁楔块、滚轮、锅耳、转环法兰等滑动与滚动接触部位涂抹滑脂和机油，以保证磨擦面处于润滑状态。

- 4)、锅身法兰面上的密封圈若老化，缺损和磨损过大时，应及时更换，以便保证密封，防止泄漏。
- 5)、设备停用时，应将杀菌锅和锅盖的内外表面清洗干净。外露加工表面刷以防锈漆，安全检测控制仪表予以罩封保护。