

# 鸭蛋杀菌锅 卧式杀菌锅 全自动高压灭菌锅

产品名称	鸭蛋杀菌锅 卧式杀菌锅 全自动高压灭菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	3580.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:可定制 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

鸭蛋杀菌锅 卧式杀菌锅 全自动高压灭菌锅生活起居中大家将会由于工作中公出，度假旅游等事儿有乘坐城市公共交通远行的机遇，坐长途汽车，列车一直令人犯愁食材饭食不好吃，以便吃的舒适一点一直会大行李包的带许多包装食品类汽车上享受，方便使用大部分是真空包装袋，成袋的也有罐装的马口铁罐头，非常是真空包装袋开启就出油的松花蛋。在选购的情况下都是留意她们的保存期，这就不得不承认高温杀菌了，食品类高温杀菌是对身体损害较为小的除菌方法。高温杀菌又依据包装设计不一样设计方案不一样的除菌方法。历经高温杀菌以后，食品类的口味和保存期都能确保。

鸭蛋杀菌锅 卧式杀菌锅 全自动高压灭菌锅分成散称和真空包装袋二种，真空包装袋后的松花蛋由于鹅蛋不容易立即和外部触碰，因此可采用水浴式鸭蛋杀菌釜，也可采用蒸气式鸭蛋杀菌釜。蒸气式鸭蛋杀菌釜是立即用单锅进入蒸气，机器设备小投资，可是相对而言，還是水浴式鹅蛋杀菌釜口味要更强一些。水浴式鹅蛋杀菌釜一般是选用两层的立式杀菌釜，机器设备项目投资大，一般合适一些经营规模较大，可持续除菌的生产厂家。散称松花蛋是鸭蛋立即和外部触碰，大伙儿也都了解，鸡蛋壳能被谁浸湿，能够把咸味腌渍进来，在超高压的自然环境下，会把松花蛋的味儿分散化出去，危害口味，因此散称的松花蛋还是采用蒸气鸭蛋杀菌釜比较好，蒸气除菌可立即用单面的杀菌釜。重诺鹅蛋杀菌釜由锅体、盖子、打开设备、卡紧斜楔、安全性互锁设备、路轨、杀菌筐、蒸气喷嘴及多个支管等构成。盖子密封性选用充气式硅胶耐高温密封环，密封性靠谱，使用期长。重诺机械设备的杀菌釜都装有电子器件、机械设备对开门连锁加盟，锅内工作压力不泄，锅门不可以开启，电子器件、机械设备双过压保护，很大限度的确保作业者的安全性。机器设备型号规格齐备，零配件佩戴齐备，含有高压容器检验资格证书一套，设备检测结束后才原厂送货，可安心使用。中国安徽诸城市重诺机械设备有限责任公司为您出示鸭蛋杀菌釜近期有顾客通电话来问烤鸭蛋锅，说是否用杀菌釜就可以进行，烤鸭蛋有二种，一种是鸡蛋壳着色，一种是鸡蛋壳沒有色里面着色，鸡蛋壳着色的就类似大家在家里煮茶叶蛋一样，先腌渍好，在放入锅里熟就可以了，鸡蛋壳不着色的烤鸭蛋便是跟腌制咸鸭蛋一样腌渍好，放入杀菌釜除菌蒸制一起就完成了，烤鸭蛋的除菌时间跟温度与松花蛋是不一样的，用蒸气除菌就可以进行，由于水浴除菌的烤鸭蛋，出去鸡蛋壳就有色板块了，因此烤鸭蛋都是提议顾客用蒸气除菌。假如您必须烤鸭蛋杀菌釜或是松花蛋杀菌釜都能够通电话来咨询

鸭蛋杀菌锅 卧式杀菌锅 全自动高压灭菌锅鸭蛋杀菌釜在实际操作时应用反工作压力除菌，就是用空

气压缩通下锅内提升工作压力，避免塑料软包装涨袋，其实际操作状况分述以下：因为空气压缩是欠佳传热体，并且蒸气自身又具备一定的工作压力。因而，在除菌时提温全过程中，不放入空气压缩，而只在做到除菌温度后处在减温时，才对外开放空气压缩进到锅内。由于历经除菌后，商品温度处在121℃，这时进到凉水开展减温，商品表面温度减少，但产品展示温度仍是121℃，如果不补入空气压缩，会由于内外压力差而涨袋，因此反压技术性是十分关键的技术性处理方法。本杀菌釜配置全自动排气管和全自动补气血的恒流源系统软件，确保商品在除菌全过程中的质量，当杀菌釜内的工作压力高过除菌所需工作压力时，自动排气阀全自动打开，将锅内工作压力排入除菌所需工作压力；当杀菌釜内欠压保护时，补阀门全自动向杀菌釜加压力至除菌所需工作压力。全自动高压灭菌锅重诺松花蛋杀菌釜为尽快维持松花蛋的口味，在高温状况下务必立即迅速地降到理想化温度，重诺杀菌釜都选用功率大的、高水泵扬程、大流量的凉水提供泵，在短期内内进行减温水的引入，以尽量精致地储存其货品的口味和口味。

鸭蛋杀菌锅 卧式杀菌锅 全自动高压灭菌锅在食品类高温杀菌工作中全过程中，除菌的关键目标是肉毒芽胞螺旋杆菌，此类菌能造成对身体导致致命一击的内毒素，其属耐温性绿脓杆菌，在121℃自然环境中三分将钟将丧失生物活性，在100℃自然环境中六个钟头上下丧失生物活性。自然，温度越高，该病原菌生存时间越少。经科学研究检验，在121℃时除菌比较适合，这时周转材料有非常好的耐温性，并且食品类口味也比较优良。121℃除菌时，食品类管理中心F值做到4，食品类中就不容易检验出肉毒芽胞螺旋杆菌，做到了商业无菌的规定。

立式杀菌釜归类：

从储罐构造上分是四种

- 1)、单罐杀菌釜
- 2)、两层杀菌釜
- 3)、双锅并联式杀菌釜
- 4)、三锅并联式杀菌釜
- 5)、立柱式杀菌釜
- 6)、电气双用杀菌釜
- 7)、转盘式杀菌釜

自动式高压灭菌器机器设备特性：

- 1). 变换流水方位：温度匀称、无死角

杀菌釜内冷却循环水呈上、下、左、右八个点，匀称的变换，确保了杀菌釜内从提温、除菌、减温、制冷、锅内每一个点的热遍布匀称，全自动高压灭菌锅做到了比较理想化的除菌实际效果。2. 提温速度更快，除菌时间较短

该机选用双罐热水循环，能够事前把开水罐升温到所需温度再开展杀菌釜杀菌，进而减少了除菌时间。除菌全过程中的工作中物质能够循环系统应用，节约了电力能源、时间及资金投入的耗费，减少了产品成本。

- 3). 除菌高精度

该机选用国际性的技术性及其日本国电脑上元器件，运用锅内转换的热水循环，浸泡式除菌，在工作中

全过程中，对锅内温度工作压力、除菌时间、进汽、排汽、渗水、排水管道等全过程，所有选用电脑上机械自动化，锅内标准度在0.3度上下全自动高压灭菌锅。保证商品的颜色、口感、营养元素不会改变，维持原来口味。

4) . 电脑上自动式自动控制系统

5) . 杀菌釜可设置单一式好几个环节除菌

依据客户不一样商品设置好几个提温除菌环节，也可设置好几个减温环节，选用双峰杀菌，使商品受到的发热量降至比较少，使每个商品都会有效的标准下开展杀菌。