

烤鸭脖蒸汽杀菌锅 海参高温杀菌锅 芦笋杀菌锅

产品名称	烤鸭脖蒸汽杀菌锅 海参高温杀菌锅 芦笋杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	2350.00/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

烤鸭脖蒸汽杀菌锅 海参高温杀菌锅 芦笋杀菌锅

您知道保质期是如何延长的吗？就是用高温杀菌锅进行杀菌的。产品加工出来进行真空包装之后，如果不进行高温杀菌，那么还是会变质的，因为真空包装的产品只是隔绝了与空气之间的接触，产品本身的细菌还是会继续繁殖，繁殖之后就会导致产品变质。但是进行高温杀菌之后，既隔绝了与空气的接触，又保证了产品本身达到了商业无菌的状态。这就是产品为什么要进行高温杀菌。如果您的产品不进行真空包装也不进行高温杀菌，那么产品在冬天的时候放7天左右，在夏天的时候就放1天左右的时间就变质了，因为冬天天冷，细菌繁殖的慢，所以达到变质的时间要长一些；夏天天热，细菌繁殖的快，所以很快就变质了。如果进行了高温杀菌，无论在夏天还是在冬天保质期都会在一年左右的时间。这就是产品为什么要进行高温杀菌的原因。

烤鸭脖蒸汽杀菌锅:

鸭脖的形态比较好看，有点类似火腿肠，中国人对比较规则的圆状的东西，格外的喜好，鸭脖有常见的口味酱香的，麻辣的，鸭脖上面的肉格外的紧实，口感好有嚼劲。

结构：杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐温密封圈，密封可靠，使用寿命长。

杀菌锅的应用价值：

杀菌后的食品由于可在常温下运输、贮存和销售，流通领域的成本大大降低，而商品的保质期长，可利用产地的新鲜原材料在当地进行大批量加工，以获得高品质、低成本的产品，更可利用季节差和地区差扩大销售面，从而获得高额利润。

休闲食品高温杀菌锅高温蒸煮不仅可以杀菌，保证产品达到一定的保质期，而且可以使原料熟透、煮烂，防止返生，改善口感。装袋、抽真空、杀菌：待肉类冷却至常温时开始装袋，抽真空杀菌

，杀菌温度15-23-15/121 ，反压2.1KPa，在

鸭脖高温灭菌锅罐内加压冷却。高温杀菌的肉食品因加热温度高而使肉的纤维过度收缩，但因其杀死了所有细菌，消除了腐败的内因，真空包装杀菌设备可大大延长保质期。低温杀菌的肉食品由于加热温度低，由于其只杀死了致病菌，仍存在大量腐败菌，不仅保质期短，而且极易造成流通领域中的损耗。

全自动电加热杀菌锅操作步骤：

- 1、烤鸭勃蒸汽杀菌锅，把产品装入锅内，密封好锅门，关闭手动联锁，打开充气垫阀门，打开保压开关往锅内注入压力，锅内压力设为0.18-0.2Mpa。
- 2、打开杀菌开关注入蒸汽，打开上手动排气阀门，把上层冷气排掉，随手关闭，再打开下手动排气阀门把下层冷气排掉，随手关闭。
- 3、鸭脖鸭翅高温杀菌锅开始杀菌升温，锅内温度设为121 ，当升到一定温度时，自动保温记时，保温时间为15-30分钟（供参考数值）。当保温时间到设定温度时会自动报警，关闭杀菌开关停止进蒸汽。
- 4、打开上手动阀门，保持锅内压力，自动进冷空气降温，把温度降到80-40 之间，关闭上手动排气阀门和保压开关。
- 5、打开下手动排水阀门，把锅内的水全部排掉，随手关闭此阀门，打开上或下手动排气阀门，把锅内的压力全部排掉，随手关闭此阀门。
- 6、关闭充气垫阀门，打开放气垫阀门，打开手动联锁，打开锅门取货。

买杀菌锅时要关注设计压力这个名词，为了实现一定的设计压力就要达到一定的板材厚度，还有就是压力表安全阀等配件上也要去配合实现这个指标。（注：设计压力是指在相应设计温度下用以确定容器计算壁厚及其元件尺寸的压力。再相应设计压力下，产品才能达到杀菌效果，延长保质期。

休闲食品高温杀菌锅贵一点质量好十倍

不要只对比价格，机器不像衣服，买了不合适，明年可以再买，一个机器的返厂率 还有就是售后维修率 都是一种节省成本的方式，不能只单纯的对比价格，我厂杀菌设备都是选用上好的材质和专用定做配件，返修率低，使用年限长，可以避免在加工的过程中产生设备不工作，影响效率的情况，更多鸭脖高温灭菌锅参数和价格请咨询我们

牛羊肉杀菌锅：

双层热水循环半自动参数

- 1.有效容积0.36立方，处理量100公斤/锅。封厚不锈钢4mm。
- 2.保温层0.4mm不锈钢
- 3.小车1辆；盘子3个，全为不锈钢。
- 4.配置压力表、温度计、水位计、安全阀、安全连锁装置。
- 5.电器两用半自动系统一套，自动控温，控压，自动保温保压，主要有进口角座阀，正泰电器等。
- 6.设备外观尺寸长*宽*高），内径600，直筒长1000。
- 7.本设备设计压力0.35mpa，试验压力0.44mpa。设计温度145 ，容积：0.36立方，耗电量：21KW/H(电

加热)、配有正规压力容器手续壹套。

海参高温杀菌锅设备特点：

- 1.杀菌水经过预热，杀菌温度起点高，缩短了杀菌时间，保护了产品的品质。
- 2 卤蛋高温杀菌锅两锅同时杀菌，节约蒸汽和杀菌时间。
- 3 针对软包装产品，特便是大块头的包装，热穿速度快，杀菌效果好。
- 4 节能，杀菌用水回收，节约蒸汽。
- 5 热分布均一，产品品质容易控制。适应范围：软袋包装。

海参高温杀菌锅为什么要选择我们

- 1、重诺公司设有销售部、工程部、售后部，我们都为您服务;
- 2、我们拼的不是价格，而是优质的质量及友好的服务;
- 3、我们的业务员和工程师会耐心听完你的要求及想要达到的效果，为您物料量身定做;
- 4、卤蛋高温杀菌锅我们的售后同事会从你下单到使用到实际生产服务于您;
- 5、15年行业经验，行业;
- 6、工厂、办公室现场参观;

芦笋杀菌锅：

采用双罐热水循环进行杀菌，事先将杀菌罐内的水加热到所要求的温度，从而缩短了时间，提高了工作效率。

在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节约了时间及人力、物理的消耗，降低了生产成本。杀菌时两罐体作为罐交替使用，同时提高了产量。

针对软包装产品，特别是大块头包装，热穿透速度快，杀菌效果好。

热分布均一，产品品质轻松控制。