

盒装鸭血杀菌锅,卤水花生杀菌锅

产品名称	盒装鸭血杀菌锅,卤水花生杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	7800.00/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

盒装鸭血杀菌锅,

猪的血“解中生金、生银诸毒”，根据《本草便读》中的工作经历，“猪的血功专化淤，但须冬天冬季热饮方解，亦自古以来广为流传之法”。猪的血味咸，寒凉，有补气补血化淤的功效带有铁、钙等各式各样矿物质，营养丰富。是大伙儿十分钟爱的火锅加盟店食品行业。大型商场里的猪的血多见瓶装产品高温杀菌之后进入的店面的，猪的血高温杀菌锅既可以依据高温干掉食物中的病原菌，又可以保持食物原先的口感和口感，肯定是一举两得的好方法。诸城市重诺产品系列杀菌锅针对不一样务必有不一样规格型号配置的杀菌锅，这类产品经历高温杀菌之后保质期会愈来愈更长，从而会存放的更久，诸城市重诺产品系列杀菌锅用起来值得信赖，操作过程起来十分方便快捷，能快速有效的对食品行业进行杀菌。让您更舒心，更有保证。

高温杀菌锅早就是现如今食品生产加工过程中不可或缺的食品杀菌机械设备。高温杀菌锅结构：杀菌锅由锅体、外盖、开启机器设备、扣紧斜楔、安全系数自锁互锁机器设备、导轨、杀菌筐或杀菌盘、蒸汽喷头及好几个立管等组成。杀菌锅外盖密闭性采用充气式硅橡胶耐热密封圈，密闭性可靠，使用时间长。温度设定：杀菌温度关键限定值 105 ；操作过程限定值在106—118 ；致冷温度在32-45 正中间。产品罐液位显示器设定10%-90%正中间。杀菌设备齿轮油泵流量设定在40%-70%正中间。

高温杀菌锅机械设备特性：须有一定的压力的蒸气为热源，具有受热占地面积广，升温效率高、升温均匀、液料煮沸时间较短、升温温度可操纵等特点。本锅中层锅体（内锅）采用耐碱性耐热的奥林匹克中心304不锈钢板材生产加工，外型别具一格、安装很容易、操作过程方便快捷、值得信赖。

基本的选择规范下列：

1、高温杀菌锅重要从温控精度和热遍及均匀性上进行选择，高温杀菌锅若产品要求温度十分的苛刻，尤其是进出口的产品，因为要求热遍及很均匀，因而应尽量选择电脑全自动高温杀菌锅。一般的产品要求可以选择电器设备自动式高温杀菌锅。手拉式型杀菌锅杀菌操作过程相对复杂，高温杀菌锅温度控制和

压力控制等都由人工客服开展，食品行业外观不宜操纵，涨袋和破碎的概率也相对的大一些。

2、若杀菌的产品是含气包装或者产品外观要求十分苛刻的话，建议选择电脑全自动或电脑自动式型电加热器杀菌锅。

3、若产品是玻璃罐或马口铁，高温杀菌锅因为温度的升降平台速度都务必控制，尽量不选择双层的杀菌锅。

4、倘若从节约能源的方面充分考虑，那可选择双层杀菌锅，其特点是上罐是用于升温的开储水罐，下罐是杀菌罐，鸡蛋杀菌锅上罐的沸水可重复应用，可节约许多升温时间，适合总产量比较大的食品行业制造商。

5、若总产量较小或者没有蒸汽来自，高温杀菌锅则可以充分考虑运用电汽两用杀菌锅，其基本概念是蒸汽由开储水罐电加热装置导致，杀菌锅除菌。

6、若产品的粘稠度很高，高温杀菌锅杀菌整个过程中产品务必旋转，那应选择旋转式的杀菌锅。

卤水花生杀菌锅

诸城市重诺机械有限公司坐落于美丽的恐龙之乡、舜帝故里—诸城，地理位置优越，与青岛、日照、潍坊相邻，交通方便。是食品、饮料加工业灭菌设备的专业供应商。是一家以生产和销售杀菌锅、夹层锅、真空包装机等食品机械的诚信企业。公司拥有完整、科学的质量管理体系。诸城市重诺机械有限公司的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

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。具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。

适用范围:

主要适用于罐头(如:肉类、禽类、鱼类、蛋类、蔬菜类等罐头)及需要高温杀菌的蛋白饮料(如:牛奶、豆奶、杏仁、椰奶、花生奶、核桃奶等)。

包装物可适用于硬罐头(如:马口铁罐、玻璃瓶罐头等)。特别适合软罐头类(如:火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等)。