

# 诸城众工机械 肉类杀菌锅多少钱 肉类杀菌锅

产品名称	诸城众工机械 肉类杀菌锅多少钱 肉类杀菌锅
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市众工机械有限公司

喷淋式杀菌锅是注入少量工艺用水，达到预定位置（不能浸泡产品）通过高效循环泵-过滤器-高效换热器将水注入到喷淋管道，然后通过喷淋嘴将热水喷射出雾化状至食品表面，锅内热分布均匀，无杀菌死角。水通过换热器进行加热和冷却，升温和冷却速度迅速，能高效、全面、稳定的对产品进行杀菌。

- 1、间接加热间接冷却，冷却水与工艺用水不接触，避免了食品的二次污染，肉类杀菌锅多少钱，无需用于水处理化学制剂。高温短时间杀菌。
- 2、减少蒸汽消耗，蒸汽雾化后的杀菌水在杀菌釜内直接进行混合，提高升温降温的速度。
- 3、低噪音，创造安静、舒适的作业环境。
- 4、水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，形成完美的温度分布。
- 5、少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。

杀菌锅.灭菌锅.杀菌釜.灭菌釜.杀菌罐.灭菌罐杀菌机.灭菌机.消菌锅.消菌釜.消菌机的分类说明、工作原理、特点 通常把容器堆放或混杂摆放在杀菌架、笼筐、杀菌车、篮筐、杀菌盘中横向推入或卸出

杀菌锅被称作‘卧式锅’。是逐批式的、无搅动的压力容器，用于对包装在密封容器内的食品进行杀菌。蒸汽式杀菌锅介绍：简单说锅内的杀菌方式是用蒸汽杀物料蒸汽式杀菌锅工作原理：是以水、汽交换式杀菌工艺，是利用大功率循环水泵强制储水罐的热水进入杀菌锅内，利用热水将杀菌锅内的冷气全部排出，再借用杀菌锅进蒸汽时的压力差将热水返回储水罐，使杀菌锅内的温度均匀，无死角，保证了杀菌的成功率。蒸汽式杀菌锅的罐内温度非常稳定、热分布均一、升温快、间接加热和冷却，肉类杀菌锅规格参数，阻止二次污染、完美的压力控制，肉类杀菌锅求购采购，整个灭菌工艺流程全部由电脑PLC控制、杀菌釜采用模拟温度控制系统，肉类杀菌锅，可设定多阶段加热机制、测量F值功能、电脑内最少可存储30个杀菌公式，根据温度、压力、杀菌时间分自动控制和手动控制。为了获得良好的杀菌结果，杀菌锅需要和（饱和蒸汽供给器）连接，在整个升温 and 保温过程中一直给杀菌锅供汽。使杀菌锅能在整个杀菌过程中保证锅内的蒸汽流动，温度均衡（要求杀菌的温度）在整个过程中杀菌锅内的温度既不会提高也不会下落，开创了蒸汽杀菌无死角的新概念。饱和蒸汽杀菌锅是一项新的杀菌实用技术，是罐装产品，真空贴体包装产品，玻璃瓶包装产品，尤其是植物类包装产品的shou选杀菌设备。

其中全水浴式杀菌适合于罐头和玻璃瓶；蒸汽杀菌更适合于马口铁；

诸城众工机械(图)-肉类杀菌锅多少钱-肉类杀菌锅由诸城市众工机械有限公司提供。“杀菌锅,夹层锅,变温压差果蔬膨化设备,鹤鹑蛋生产线”就选诸城市众工机械有限公司（[www.zczgjx.net](http://www.zczgjx.net)），公司位于：诸城市辛兴镇府前街33号，多年来，诸城众工机械坚持为客户提供好的服务，联系人：刘莎莎。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城众工机械期待成为您的长期合作伙伴！