

熟食辣酱杀菌锅 卤鸡翅杀菌锅 真空包装咸鸭蛋杀菌锅

产品名称	熟食辣酱杀菌锅 卤鸡翅杀菌锅 真空包装咸鸭蛋杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	75000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:1000 产地:山东诸城
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

熟食辣酱杀菌锅，卤鸡翅杀菌锅，真空包装咸鸭蛋杀菌锅 现在人民选择咸鸭蛋不再是为了吃咸味就饭吃，而是要选择不太咸还要出油多的鸭蛋，为什么有的厂家的咸鸭蛋尝着也不咸但是出油很多，有的厂家的咸鸭蛋明明很咸还没有油呢？蒸汽杀菌锅其实咸鸭蛋的出油多少和淡咸还真没多大关系，用普通的锅100度煮出的咸鸭蛋油少，同样的鸭蛋您用高压锅121度煮出的咸鸭蛋就出油多，同样的鸭蛋不同的设备煮出来口感也不一样。优质杀菌设备咸鸭蛋分为散装咸鸭蛋和真空包装咸鸭蛋真空包装咸鸭蛋杀菌锅，可选择不同的杀菌方式，散装咸鸭蛋最好是选择蒸汽杀菌，真空包装后的最好是选择水浴式杀菌。有需求得客户就联系我们吧。

熟食辣酱杀菌锅，卤鸡翅杀菌锅，真空包装咸鸭蛋杀菌锅 杀菌时，由于加热使罐头温度升高，罐头内压力会超过罐外（在锅内）的压力。因此，为了避免杀菌时玻璃瓶罐内增压而跳盖，对马口铁罐两端面凸出，必须施加反压力，特别是对需要较高杀菌温度的肉类罐头更就如此。

熟食辣酱杀菌锅，卤鸡翅杀菌锅，真空包装咸鸭蛋杀菌锅 使用反压力杀菌，真空包装咸鸭蛋杀菌锅 即是用压缩空气通入锅内增加压力，防止罐头凸罐和跳盖，其操作情况分述如下：由于压缩空气是不良导热体，况蒸汽本身又具有一定的压力。因此，在杀菌时升温过程中，不放进压缩空气，而只在达到杀菌温度后处于保温时，才开放压缩空气入锅内，使锅内增加0.5~0.8个大气压。特经过杀菌后，降温冷却时，停止供应蒸汽，将冷却水压入喷水管。由于锅内温度下降，蒸汽冷凝，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。

注意事项a 待灭菌的物品放置不宜过紧卤鸡翅杀菌锅；b 必须将冷空气充分排除，否则锅内温度达不到规定温度，影响灭菌效果；c 灭菌完毕后，不可放气减压

，否则瓶内液体会剧烈沸腾，冲掉瓶塞而外溢甚至导致容器爆裂。须待灭菌器内压力降至与大气压相等后才可开盖；d 现在已有微电脑自动控制的高压蒸气灭菌锅，只需放去冷气后，仪器即可自动恒压定时，时间一到则自动切断电源并鸣笛，使用起来很方便。