

杀菌设备类型 肉制品高温杀菌锅 豆干杀菌锅

产品名称	杀菌设备类型 肉制品高温杀菌锅 豆干杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	105000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:1200 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

杀菌设备类型，肉制品高温杀菌锅，豆干杀菌锅 豆制品含有大量的植物蛋白营养很丰富我们把它做成休闲食品，在休闲娱乐的时候是零食最佳选择。在做休闲豆干杀菌的时候当然也是很有技术含量的，因为在做豆干的时候豆腐用液压机压后密度非常大，这就杀菌的时间和温度要求非常高，如果杀菌的时间温度达不到都干的外层杀菌好了，里面粘了就坏了，比如一个1200*3600型号的锅一般不会超过600公斤要正常摆放，不能挤压，豆干杀菌锅而且杀菌盘一般不会超过而且是要高底边的这样利于杀菌水充分接触食品，杀菌更彻底，这样做出来的豆干杀菌效果好，保质期时间长而且不影响口感。

杀菌设备类型，肉制品高温杀菌锅，豆干杀菌锅用简单的术语，杀菌锅是一只密闭的、加压的加热器，用于加热密封在容器内的食品。对密封包装在容器内需商业无菌杀菌的食品，可以使用多种不同的杀菌锅系统。杀菌锅系统有着一些相同的特性：系统是加压的，传递温度大大高于沸水。系统使用某种介质（称为加热介质或杀菌介质）作为向产品传递热量的工具。用于锅内的介质包括纯蒸汽、热水（容器全部浸没在水中、水喷雾或水喷淋）和蒸汽/空气混合物。有些系统在杀菌和冷却过程中使用过压，以保持容器的完整性和平衡抵消罐内的压力。这样做是必要的，因为有些包装容器对内部压力的忍受力有限。肉制品高温杀菌锅过压杀菌容器的某些实例还有带热封盖的或双金属接缝罐端的半刚性塑料容器、软包装袋、金属盘、纸板容器和玻璃罐。在250 时的压力大约是15psig（磅/平方英寸），任何施加于杀菌锅的超过该15psig的压力都称之为过压。提供过压，例如25-35psig的杀菌系统可以在更高的温度下操作。

杀菌设备类型，肉制品高温杀菌锅，豆干杀菌锅广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的必须设备。罐头类：马口铁罐、铝罐（例如：罐装饮料杏仁露、核桃露、保健茶饮料软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋煮袋等。应用于各种肉制品、豆制品、奶制品、蛋制品、海产品肉制品高温杀菌锅饮料制品、休闲食品等生产加的工，以及农副产品深加工、化工医药的生产等。

