

## 刀鱼罐头杀菌锅 即食带鱼杀菌锅 海鸭蛋高温杀菌锅

产品名称	刀鱼罐头杀菌锅 即食带鱼杀菌锅 海鸭蛋高温杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	4000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:900 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

刀鱼罐头杀菌锅，即食带鱼杀菌锅，海鸭蛋高温杀菌锅 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操作，通过加压使锅内温度高达147°，海鸭蛋高温杀菌锅彻底的杀死细菌，延长食品保质期。强大出厂的杀菌锅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：

刀鱼罐头杀菌锅，即食带鱼杀菌锅，海鸭蛋高温杀菌锅系统是加压的，海鸭蛋高温杀菌锅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。

刀鱼罐头杀菌锅，即食带鱼杀菌锅，海鸭蛋高温杀菌锅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。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。即食带鱼杀菌锅在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。