

卤蛋咸鸭蛋杀菌锅，小型高温蒸汽杀菌锅，宠物食品杀菌釜

产品名称	卤蛋咸鸭蛋杀菌锅，小型高温蒸汽杀菌锅，宠物食品杀菌釜
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	35000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:700 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

卤蛋咸鸭蛋杀菌锅，小型高温蒸汽杀菌锅，宠物食品杀菌釜 为什么我们自己煮的鸭放几天就坏了（尤其是夏天），超市买的真空包装的可以放半年，放九个月都不会坏呢？这其实就归功于鸭蛋杀菌锅，经过高温杀菌后，宠物食品杀菌釜减少细菌数量，真空包装又隔绝了外界空气中的细菌，细菌侵蚀不到鸭蛋从而使保质期大大延长了。

卤蛋咸鸭蛋杀菌锅，小型高温蒸汽杀菌锅，宠物食品杀菌釜 从控制方式上分有四种:1、手动控制型：所有阀门和水泵均由手动控制，包括加水、升温、保温、降温等工序。2、电气半自动控制型：压力由电接点压力表控制，温度由传感器（pt100）和进口温控仪控制（精度为 ± 1 ），降温过程由人工操作。3、电脑半自动控制型:宠物食品杀菌釜采用PLC和文本显示器将采集的压力传感器信号和温度信号进行处理，可以储存杀菌工艺，控制精度高，温控可达 ± 0.3 。4、电脑全自动控制型：全部过程都有PLC和触摸屏控制，可以储存杀菌工艺，操作工只需按启动按钮即可，杀菌完毕后自动报警，温控精度可达 ± 0.1 。

卤蛋咸鸭蛋杀菌锅，小型高温蒸汽杀菌锅，宠物食品杀菌釜从杀菌方式上分有三种：1、热水循环式杀菌：杀菌时锅内食品全部被热水浸泡，这种方式热分布比较均匀。2、蒸汽式杀菌：食品装到锅里后不是先加水，而是直接进蒸汽升温，由于在杀菌过程中锅内存在空气会出现冷点，所以这种方式热分布不是**均匀。3、淋水式杀菌：小型高温蒸汽杀菌锅这种方式是采用喷嘴或喷淋管将热水喷到食品上，杀菌过程是通过装在杀菌锅内两侧或顶部的喷嘴中，喷射出雾状的波浪型热水至食品表面，所以不但温度均匀无死角，而且升温和冷却速度迅速，能全面、快速、稳定的对锅内产品进行杀菌，特别适合软包装食品的杀菌。

