

# 鸭血灭菌釜 蒸汽加热高温杀菌锅

产品名称	鸭血灭菌釜 蒸汽加热高温杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:重诺 型号:900*1800 产地:山东潍坊诸城
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

鸭血灭菌釜 蒸汽加热高温杀菌锅才知道鸭血的好处有很多，鸭血味咸，性寒，有补血解毒的功效。我们所吃到的鸭血有很多都是经过我们的高温杀菌锅来杀菌的，杀菌的时候是采用蒸汽式杀菌的，因为鸭血多采用盒装包装，用蒸汽式杀菌包装不易变形，蒸汽加热高温杀菌锅而且对鸭血的口感上影响较小，所以需要鸭血灭菌釜的客户快点来找我吧。

鸭血灭菌釜 蒸汽加热高温杀菌锅特点;1、杀菌效果好，全自动杀菌锅内采用热水对流循环设计，全自动杀菌锅温度分布均匀，确保产品杀菌品质一致性；

2、锅体采用不锈钢制造，全自动杀菌锅符合食品卫生要求，抗腐蚀性好，全自动杀菌锅卫生美观，设备使用寿命长；

3、升温时间短，由于事先对热水罐中水充分加热，全自动杀菌锅当开始对杀菌锅中产品杀菌时，只需将热水罐中热水注入杀菌锅，同时加入蒸汽，使升温时间缩短；

4、全自动杀菌锅采用触摸屏操作，蒸汽加热高温杀菌锅PLC自动控制整个杀菌过程，从给水、升温、杀菌、冷却到杀菌结束全部自动化，全自动杀菌锅无需人工操作；

5、温度、压力等参数采用进口仪表控制调节，全自动杀菌锅控制精确，可防止包装容器的变形、破损等事故发生；

6、记录仪详细记录过程参数，以备质量检查时参阅。

卧式杀菌锅为确保安全，采用经由国家劳动安检部门批准的KANS开门安全联锁装置和无压开门机构，双保险，确保使用安全。该系列杀菌锅以饱和蒸汽为加热介质（经过局部管路改动也可适用于过热水为加热介质）以补充压缩空气来施行反压操作。以注入冷水（温水）直接进行强制冷却。可适用于不同包装、不同食物的杀菌。具有操作简便蒸汽加热高温杀菌锅、运作成本低廉之优势，全自动杀菌锅是工业化食品生产中通用的杀菌设备

杀菌锅杀菌方式可分为蒸汽式杀菌，水浴式杀菌，喷淋式杀菌根据不同产品选择不同的杀菌方式及杀菌公式，在配置上又可分为手动和半自动，全自动。适用于肉制品、奶制品、豆制品、水果罐头、饮料制品、蛋制品等食品的杀菌。