

# 高温食品杀菌锅 罐装食品杀菌锅

产品名称	高温食品杀菌锅 罐装食品杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:可定制 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

高温食品杀菌锅 罐装食品杀菌锅很多客户说这杀菌锅看起来不都一个样吗，为什么价格差这么多。其实杀菌锅每个配件上都差一点，所有配件加起来这差价就出来了。像是双层结构的杀菌锅我们都是配有两个水泵的，冷热水分开使用，上下罐体我们都是一样大小的。还有我们杀菌锅采用的是架体加支撑结构，这样整体来说更牢固一些，在电加热管的地方我们加了一个盒，这样防止因潮湿而发生安全问题。一个好的设备就是有这些细节组成，高温食品杀菌锅同时它的价格也是体现在这些细节上。

高温食品杀菌锅 罐装食品杀菌锅设备特点：

- 1、热水储存在上罐，产品升温阶段非常迅速。
- 2、完全被水浸没，温度能从全方位渗透到产品中。
- 3、整个过程中避免了产品与空气接触，双层水浴式杀菌锅釜内不存在空气冷团，优化的循环水系统，保证釜内热分布均匀。
- 4、通过控制热气的进出来控制反压力，避免了压力峰值，大大降低了包装材料的破坏。
- 5、平滑温和但快速的冷却，避免了产品的热冲击和蒸煮异味的产品。
- 6、全自动杀菌锅升温时，热量以较快的速度渗透到产品，确保达到所需要的杀菌效果。
- 7、产品全部被水浸没产生浮力高温食品杀菌锅，大大减轻了产品包装的摩擦与碰撞。
- 8、全自动杀菌锅确保有较理想的传热效果，高温短时间的灭菌能提高效率，处理更多的产品。全自动杀菌锅设备喷嘴从不同角度喷射，创造杀菌釜内流动的高热气流，从而使锅内温度均匀分布。
- 9、采用预先设置杀菌效果(F值)来控制整个系菌过程，使杀菌效果变得直观、肉食杀菌锅可控，且保证

了每杀菌批次的杀菌效果一致，不再受升温速度和产品体积影响。双层水浴式杀菌锅实现食品“商业无菌”的标准化生产，对于罐藏食品加工企业有着重要的实际意义。