

高温灭菌锅，金针菇杀菌锅，专业杀菌锅销售厂家

产品名称	高温灭菌锅，金针菇杀菌锅，专业杀菌锅销售厂家
公司名称	诸城市金石食品机械有限公司
价格	11000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大村
联系电话	19806220577

产品详情

高温杀菌锅，金针菇杀菌锅，专业杀菌锅销售厂家适用范围：

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、处理或贮藏装液的设备。

罐头类：马口铁罐、铝罐（例如：罐装饮料杏仁露、保健茶饮料等）

软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋煮袋等。

杏鲍菇高温灭菌锅，杀菌釜，蘑菇杀菌锅，选择原则：

- 1、主要从控温精度和热分布均匀性上进行选择，若产品要求温度很严格，尤其是出口产品，因为要求热分布很均匀，所以应尽量选择电脑全自动杀菌锅。电脑半自动杀菌锅温度控制、压力控制与电脑全自动相同，但是价格却是电脑全自动的1/3。一般要求可以选择电气半自动杀菌锅。
- 2、若产品是含气包装或者产品外观比较要求比较严格，则应选择电脑全自动或电脑半自动杀菌锅。
- 3、若产品是玻璃瓶或马口铁，因为升温和降温速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层杀菌锅。
- 4、若从节约能源考虑，可选择双层杀菌锅，其特点是上罐是热水罐，下罐是处理罐，上罐的热水重复使用，可节约大量蒸汽，适合每天产量超过10吨的食品生产企业。
- 5、若产量较小或者没有锅炉，则可以考虑使用电汽两用杀菌锅，其原理是蒸汽由下罐电加热产生，上罐灭菌。