

高温杀菌锅，木耳菌棒高温杀菌锅，杀菌釜

产品名称	高温杀菌锅，木耳菌棒高温杀菌锅，杀菌釜
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，木耳菌棒高温杀菌锅，杀菌釜，设备特点；1、间接加热间接冷却，冷却水与工艺用水不接触，避免了食品的二次污染，无需用于水处理化学制剂。2、减少蒸汽消耗，蒸汽雾化后的杀菌水在杀菌釜内直接进行混合，提高升温降温的速度。3、低噪音，创造安静、舒适的作业环境。4、水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，形成的温度分布。5、少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。6、釜内配备四支可移动温度传感探头，可随时监控食品中心的F值、釜内的热分布情况，随时了解热穿透（温度从食品表面到达食品几何中心的时间）。7、压力控制，整个生产过程压力在不断调节，以适应产品包装内部压力的变化，使产品包装的变形度达到低，特别适合含气包装的产品。8、工艺用水预热系统可确保保温、热填充的产品得到持续的升温过程。9、蒸汽杀菌功能10、节约安装空间，方便操作，节省人力（只需用控制柜直接操作）。

杀菌锅由控制系统、锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐温密封圈，密封可靠，使用寿命长。