

全自动灭菌锅 海鸭蛋专用杀菌釜 豆腐乳杀菌锅

产品名称	全自动灭菌锅 海鸭蛋专用杀菌釜 豆腐乳杀菌锅
公司名称	诸城市金石食品机械有限公司
价格	10000.00/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

杀菌锅分类简介：

(一) 杀菌方式：

杀菌锅根据不同的产品选择不同的杀菌方式；简单分类为：气杀和水杀。

气杀：也就是杀菌介质为蒸气。早的时候这种杀菌方式就是应用于罐头产品的杀菌。目前国内外在罐头、饮料、蛋品、食用菌等行业应用广泛。

水杀：分为水浴式杀菌、喷淋式杀菌（顶淋、侧喷）、淋浴式杀菌等

(二) 加热方式：

杀菌锅根据客户现场的实际情况，可以选择不同的加热方式；常用的几种加热方式有：蒸汽加热、电加热、燃煤式加热、燃气加热、燃油加热、导热油加热等。

(三) 材质分类：

- 1.碳钢。
- 2.全不锈钢。
- 3.半不锈钢。

(四) 型号分类：

根据客户产品包装的不同，产量要求的大小可以选择不同的设备型号，您可以把您的产品规格大

小及产量要求提供给我们，这样我们会一对一的为您设计适合您的产品的设备。

正常小型设备产量为每次100公斤起，以此类推，200公斤、300公斤、500公斤、800-1000公斤等等均可制作，根据实际情况设计。

五) 设备结构：

杀菌锅的设计机构大体分为两类：立式和卧式。

1.立式:顾名思义，就是底部设计有支架，中间部位为筒体，顶部为法兰封头，出货方式为吊装提取。

2.卧式：分为单锅、双层、双锅并联、三锅串联、四锅串联等等多种设计方式。

全自动灭菌锅 海鸭蛋专用杀菌釜 豆腐乳杀菌锅杀菌锅工作原理

1、将上罐杀菌用水预热后，直接进入下罐杀菌；

2、循环泵将下罐热水不断循环，迅速达到杀菌温度，进入保温状态，锅内温度保持恒一，即杀菌阶段；

3、杀菌结束，杀菌热水回收至上罐储存起来，以待下一锅杀菌使用，节省能源；

4、冷水直接进入杀菌锅进行降温冷却。