

# 蒸汽式杀菌锅 鸭蛋杀菌锅 杀菌锅专业生产商

产品名称	蒸汽式杀菌锅 鸭蛋杀菌锅 杀菌锅专业生产商
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

蒸汽式杀菌锅 鸭蛋杀菌锅 杀菌锅专业生产商

杀菌锅的价值；

杀菌后的食品由于可在常温下运输，流通领域的成本大大降低，而商品的保质期长，可利用产地的新鲜原材料在当地进行大批量加工，以获得高品质、低成本的产品、更可以借助季节差和地区差扩大销售面，从而获得高额利润。

排冷空气方式分为热水排空式和蒸汽排空式：

### 1、热水排空式；

- (1) 杀菌釜需配备热水罐；
- (2) 将产品装入杀菌釜中，关闭釜门，通过水泵将热水从热水罐注入到杀菌釜中；
- (3) 热水从杀菌釜的底部进部进入杀菌釜并注满整个杀菌釜；
- (4) 再从杀菌釜的顶部向杀菌釜内注入蒸汽，将热水压回到热水罐中；
- (5) 停止顶部注蒸汽，改为由釜底进入蒸汽；
- (6) 进入升温阶段，采用薄膜阀控制进入杀菌釜内蒸汽量，达到设定杀菌温度；
- (7) 杀菌阶段通过自动阀门，控制釜内温度和压力；
- (8) 通过冷水泵向杀菌釜内注入冷却水，实现釜内产品的降温；。

### 2、蒸汽式排空式

- (1) 杀菌釜采用的是底部进蒸汽的方式将釜内冷空气排除；
- (2) 采用薄膜阀控制从底部注入蒸汽，开启顶部大排气，排除冷空气；
- (3) 进入升温阶段，采用薄膜阀控制进入杀菌釜内蒸汽量，达到设定杀菌温度；
- (4) 杀菌阶段通过自动阀门，控制釜内温度和压力；
- (5) 通过冷水泵向杀菌釜内注入冷却水，实现釜内水及产品的降温

诸城市金石机械有限公司是山东省食品加工设备行业研制生产的优质厂家，技术力量雄厚，设计制造能力强，生产设施完善，管理制度健全。本公司以“服务为根，质量为本”为经营宗旨，以合理的价格，提供优质的产品和完善的售后服务，以客户需求为导向，不断创新，以提高客户生产效率为己任，为客户带来高效的现场解决方案。

公司位于山东半岛东南部沿海开放城市，上古名君舜帝的故乡——诸城市。毗邻青岛经济技术开发区，东距青岛港100公里，南距日照港70公里，铁路、高速公路四通八达。