

核桃奶杀菌锅，杀菌锅供应，潍坊杀菌锅厂家

产品名称	核桃奶杀菌锅，杀菌锅供应，潍坊杀菌锅厂家
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

核桃奶杀菌锅 杀菌锅供应，潍坊杀菌锅厂家，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。

杀菌锅分为、蒸汽加热、电加热、电汽两用型。有水浴式、喷淋式、三锅串联式、双锅并联式、卧式、双层水浴式、自动回转式、旋转式杀菌锅，分为手动、半自动、全自动的高温高压杀菌锅。有全不锈钢、碳钢两种。

广泛适用于食品加工行业。

用途：

用于罐头、饮料、马口铁罐头、金针菇、玉米、鸭蛋、竹笋、杏仁露、粽子、蘑菇罐头、八宝粥、鸡蛋干、豆腐干、肉酱罐头、鱼罐头、肉制品包装袋、豆制品、等产品。

随着人们生活水平提高，食品安全问题越来越受到重视。许多和食物食品有关安全问题得到消费者的重视。食品杀菌问题也是食品厂关注的问题，高温杀菌锅的生产解决了这个问题，帮助您实现了杀菌问题，同时实现了盈利，高温杀菌锅在食品厂的发展中起到怎样的作用呢？

高温杀菌锅的目的是将各种适合高温杀菌的产品进行杀菌，以便于产品能在正常的温度下，存放更长的时间，用户可大批量的生产。更利于长途运输，在一定的时间内，产品不会和外界接触，使产品得以长期保存而不变质。喷淋式、水浴式杀菌锅适用于罐头、肉类、鱼类、玉米、蔬菜、乳制品等软包装和马口铁罐、玻璃瓶装产品，回转式杀菌锅主要用于八宝粥等产品的制作，在高温杀菌过程中使产品在锅内旋转解决食品各种浓度不同的粘性罐装食品在保质期内不分层、不沉淀。

高温杀菌锅设备特点：

- 1) 热水储存在上罐，产品升温阶段非常迅速。
- 2) 整个过程中避免了产品与空气接触，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

。

- 3) 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。
- 4) 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。（降温时间大约10分钟左右）。
- 5) 升温时，热量以**快的速度渗透到产品，确保达到所需要的杀菌效果。（升温时间大约20分钟左右）。