

高温高压杀菌锅 食品杀菌锅 高压杀菌釜

产品名称	高温高压杀菌锅 食品杀菌锅 高压杀菌釜
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

高温高压杀菌锅 食品杀菌锅 高压杀菌釜 适用范围：西餐店设备, 蛋糕房设备, 休闲食品厂设备, 酒厂设备, 茶餐厅设备, 面包房设备, 中餐店设备, 果蔬加工厂设备, 饮品店设备, 冷冻食品厂设备, 调料加工厂设备, 咖啡店设备, 肉制品加工厂设备

高温高压杀菌锅 食品杀菌锅 高压杀菌釜 杀菌锅工作原理杀菌锅为间歇操作式杀菌设备。利用在杀菌罐（工艺罐）外部的加热装置或热交换器，用蒸汽将去离子水直接或间接加热，通过循环泵强制循环注入杀菌罐，将产品加热升温到杀菌温度，并保温一段时间，以达到杀菌的目的。在通过一次或两次注入冷却水（普通清水）使产品迅速降温至要求温度，完成杀菌操作。不锈钢水汽两用杀菌锅可分为汽杀、水杀两种杀菌方式，水杀是通过锅炉蒸汽把锅内热水加温到121 后，根据不同产品进行不同时间的杀菌，达到完全杀掉细菌的目的可分为手动和半自动式杀菌，适用于肉制品、奶制品、豆制品、水果罐头、饮料制品、蛋制品等食品的杀菌。。