

卤煮花生杀菌锅 卤肉鸡爪高温杀菌锅

产品名称	卤煮花生杀菌锅 卤肉鸡爪高温杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:可定制 产地:山东潍坊诸城
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

卤煮花生杀菌锅 卤肉鸡爪高温杀菌锅其实现实生活中有好多东西我们都是经过高温杀菌的，因为产品经过真空包装之后隔绝外界的空气和细菌，而产品经过我们的杀菌锅高温杀菌之后又能够灭掉存在的细菌微生物等并抑制它们的生长，从而达到延长保质期的效果。卤肉鸡爪高温杀菌锅所以需要杀菌锅的客户快点来找我吧，当然也欢迎您来我们公司实地考察一下。

卤煮花生杀菌锅 卤肉鸡爪高温杀菌锅本设备通过引入压缩空气实现反压杀菌。如冷却需在锅内进行，须用水泵打入锅顶部的喷水管（或采用水循环系统）。在杀菌时，由于加热使温度升高，包装袋内的压力会超过袋外（在锅内）的压力。因此，为了避免杀菌时包装物内增压而损坏，必须施加反压力，即是压缩空气通过锅内增加压力，防止包装物损坏，其操作情况分述如下：由于压缩空气是不良导热体，况蒸汽本身又具有一定的压力，因此，在杀菌时升温过程中，豆干菌锅不放进压缩空气，而只在遇到杀菌温度后处于保温时，才开放压缩空气入锅内，使锅内增加0.15~0.2Mpa。待经过杀菌后，降温冷却时，停止供应空气，将冷却水压入喷水管。由于锅内温度下降，蒸汽冷凝，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。在杀菌过程中，应注意排气，进而泄气，卤肉鸡爪高温杀菌锅使蒸汽流通。亦可每各10分钟放气一次，促进热交换。总之必须满足杀菌条件的规定，按一定程序进行，杀菌温度的高低，杀菌压力的大小，杀菌时间的长短和操作方法等均由不同产品的杀菌工艺作出具体规定。