

# 香酥带鱼杀菌釜使用 西藏香酥带鱼杀菌釜 诸城众工机械

产品名称	香酥带鱼杀菌釜使用 西藏香酥带鱼杀菌釜 诸城众工机械
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

## 产品详情

诸城市众工机械生产的双层水浴杀菌锅特点：针对软包装产品，香酥带鱼杀菌釜使用，特别是大块头包装，热穿透速度快，杀菌效果好。

### 杀菌设备优劣影响食品品质

生产和包装车间内的空气中含有很多的细菌等微生物，这些微生物会附着在速冻食品物料或待包装的产品的表面，污染食品，使食品在日后的保存期内变质腐败。因此，控制好冷却和包装两个环节的空气卫生质量，可有效预防微生物二次污染问题的发生。而采用动态空气消毒机，可在有人工作的情况下，进行持续动态杀菌和除尘，能有效提高车间空气和食品的卫生质量。食品企业要参与国际竞争，就必须改善生产场所的卫生质量，建立完善食品卫生质量保障体系。在此过程中，先进的动态空气消毒机可发挥十分积极的作用。餐消行业属于新兴行业，在国家倡导节能减排、绿色环保的背景下，香酥带鱼杀菌釜厂家，迎来了发展机遇。但事实上，西藏香酥带鱼杀菌釜，行业内几乎没有准入门槛，企业鱼龙混杂，一些小作坊靠低成本的优势打起“价格战”。另一些不正规的餐消企业因为消毒餐具达不到标准，对人们生命安全造成威胁，被媒体曝光后，严重影响了整个餐消行业的形象，阻碍正规餐消企业的健康发展，有关呼吁餐消行业内的相关管理制度亟需完善。卫生监督部门工作人员介绍，卫生信誉度分级评价内容包括选址要求、生产用水要求、面积工艺流程布局、基本设备、操作过程卫生要求，储存和运输卫生要求、出厂检验、从业人员要求、卫生管理等九项内容。目前初步规划禁止不合格的集中消毒餐具以低价流入餐饮市场，影响人民的健康。

本设备是在双层水浴式杀菌釜的基础上延伸开发的新型产品，其优点比双层杀菌釜产量提高了1倍，节约了能源，用户可大大降低设备的投资成本。

### 1、高温短时间灭菌

采用双罐热水循环进行杀菌，事先将杀菌罐内的水加热到灭菌所要求的温度，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。

### 2、节约能源，提高产量

在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。杀菌时两罐体作为灭菌罐交替使用，同时提高了产量。

### 3、均一的水流交换方式，香酥带鱼杀菌釜维护，温度均一，无死角

采用技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，杀菌罐内的循环水呈上、下、左、右不断的切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效了杀菌过程中出现的死角现象，使产品的保质期更加稳定和长久。杀菌罐内温度在杀菌过程中所有阶段始终保持稳定。