

全自动食品杀菌锅 诸城丰昌机械 全自动杀菌锅

产品名称	全自动食品杀菌锅 诸城丰昌机械 全自动杀菌锅
公司名称	诸城市丰昌机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都工业园
联系电话	15854419666

产品详情

诸城市丰昌机械有限公司

从事高温杀菌锅的研发和制造，主要产品有各种型号电脑全自动喷淋式高温高压杀菌锅、电脑全自动双层热水循环式高温高压杀菌锅、双锅并联热水循环式杀菌锅(全自动/半自动型)、半自动双层热水循环式杀菌锅、普通卧式杀菌锅，电汽两用杀菌锅、全自动杀菌锅、三锅并联杀菌锅、导热油式杀菌锅、旋转式杀菌锅(八宝粥系列)、立式(可倾)式夹层锅、燃气炒锅、导热油夹层锅、蒸汽夹层锅、可倾搅拌夹层锅、不锈钢风淋室、彩钢板风淋室、洗手槽等多个系列，一百多个产品型号.公司经营宗旨"以科技创造市场，以质量，以服务发展市场"，通过不断吸收国外先进技术和自身的改进，使"全自动侧喷杀菌锅"和"全自动双层热水循环式杀菌"不断成熟，豆干全自动杀菌锅，质量也更加。

电脑全自动双层水浴设备特点

1、高温短时间灭菌

采用双罐热水循环进行杀菌，事先将热水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

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。

3、均一的水流交换方式，温度均一，无死角

采用先进技术，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，保证了F值

的合格率。

全自动杀菌锅

诸城丰昌机械有限公司是国内外食品加工业、油炸设备更好的供应商！

红烧肉杀菌锅 卤制品灭菌设备 食品杀菌锅生产厂家

上个世纪九十年代为了满足软包装等特殊的产品生产要求，开始从日本引进双层杀菌锅即日式杀菌锅，新世纪伊始，西班牙、德国、法国等欧洲国家为了节约能源和水资源，全自动双层杀菌锅，推出一种带热交换器的水淋式杀菌锅，特别是法国采用先进的锅内蒸气循环系统，以达到高温节能、短时、节约水资源等目的。国内的全自动杀菌锅大多数都采用日式锅的理念，从前两年开始有了模仿欧洲技术带热交换器的水淋式杀菌，全自动杀菌锅，在法国锅基础上开发一种全新概念的水汽混合杀菌，在继承了法国高温节能、短时、节约水资源等优点基础上，主要优化了锅内热力分布效果。

全自动食品杀菌锅-诸城丰昌机械-全自动杀菌锅由诸城市丰昌机械有限公司提供。诸城市丰昌机械有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司还是从事蒸汽杀菌锅，喷淋式杀菌锅，多功能杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。