

生鲜肉杀菌釜 海蛎子杀菌锅水浴式高温高压杀菌锅

产品名称	生鲜肉杀菌釜 海蛎子杀菌锅水浴式高温高压杀菌锅
公司名称	诸城市鼎正机械有限公司
价格	35500.00/台
规格参数	型号:700/1200 功率:18 电压:380
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道东楼社区330号
联系电话	18366316526

产品详情

双层水浴式杀菌锅厂家利用双罐热水循环进行杀菌，热水罐事先将热水加热到灭菌要求温度，进入灭菌罐进行灭菌，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。本设备在杀菌过程中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。

良心企业做有质量的设备，诸城是食品机械比较聚集的地方，不管是技术还是设计理念，我们这里都是进的，如果您有需要食品机械，一定要来我们山东诸城看看，更不要错过我们强大机械！

强大双层杀菌锅，意思是上下两罐的，上罐存热水，下罐放杀菌的食品。先把水在下罐加热到要杀菌的温度，然后把水循环到上罐，把要杀菌的食品推到下罐关好法兰，再操作把上罐的热水淋到下罐对食品进行杀菌，淋水式杀菌能把食品无死角的彻底杀菌。杀菌完毕把热水再循环到上罐存起来，准备给下一锅杀菌，水已经是热的第二锅的时候很快就能加热到想要的温度，省电省时，节水节能。节约了能源节约了成本。是食品厂理想的杀菌设备。

一、产品介绍：

装有排汽管、进水管、安全阀、压力表、温度计、排水管、排气阀、液位计、电加热棒、盛装小车。加热层有保温材料，设计时考虑到传热面积和换热效果达到规定杀菌要求，劳动强度低，生产效率高等优点，很受用户欢迎。用户按本地区实际情况,可方便选用电加热蒸汽两用杀菌，节能效果好，生产力高，温度显示自动控制，调节范围广，控制精度高，耐腐消声，清洗方便等优点。

二、产品特点：

1. 自动化程度高
2. 纯净水杀菌
3. 间接加热和冷却，没有二次污染
4. 适合各种不同的包装物
5. 完善的压力控制，适合含气包装的杀菌
6. 控制系统主要部件采用*
7. 杀菌锅采用智能模糊温度控制系统

杀菌后的食品由于可在常温下运输、贮存和销售，流通领域的成本大大降低，而商品的保质期长，可利用产地的新鲜原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。

半自动杀菌锅指的是杀菌过程是电脑控制，其余的阀门等是人工控制。电脑全自动是指杀菌过程全是电脑控制，阀门也是电脑控制的汽动阀门。半自动杀菌锅，杀菌效果和全自动基本一样，设备要比全自动的便宜好多，维修费用相对也低。相对于那些不想投资太大的企业可选择半自动杀菌锅。