

# 肉制品加工厂复产新增水循环杀菌锅

产品名称	肉制品加工厂复产新增水循环杀菌锅
公司名称	诸城市同烁机械有限公司
价格	133000.00/台
规格参数	压力:0.35 型号:1200 温度:145度
公司地址	山东省潍坊市诸城市东坡街66号
联系电话	0536-6066636 13606461648

## 产品详情

### 肉制品加工厂复产新增水循环杀菌锅

肉制品加工厂，复工后，产能正在不断恢复。复产后，近期新增杀菌锅的厂家越来越多。近期很多厂家来电咨询同烁机械有限公司的水循环杀菌锅。诸城市同烁机械有限公司的小编现在为您详细介绍水循环杀菌锅的好处。

### 诸城市同烁机械有限公司双层水浴灭菌锅 灭菌釜

#### 产品特点介绍：

- 1、浸泡食物的水用外界的循环泵做高速的流动，且会在灭菌室内有规律的调整水流的方向，促进整个灭菌室内水在每个包装物间不断流动，从而保zheng 灭菌室内各点温度的高度一致，保 zheng 每个食物的灭菌安全。
- 2、预先在热水菌罐内被加热的灭菌用水，被迅速置入灭菌室，向食物释放大量的热量，使食物迅速升温，降温时，外界的凉水直接进入灭菌室与食物接触，迅速降温。
- 3、每次灭菌完毕，高温的水被回收到有保温的热水罐内，保存热量不被散失，节约了大量热能，且为下次灭菌做好准备，节省了时间。
- 4、采用高xiao 率循环水泵，能用ji少的电力发挥 大的功xiao。

- 5、安全、稳定、可靠，且随意调整的过程反压力控制，确保包装物不受变形。
- 6、高保真的过程控制，保证批量化生产的食品灭菌品质。
- 7、适合多种类型和尺寸。