

真空包装食品 高温灭菌锅 高压杀菌釜

产品名称	真空包装食品 高温灭菌锅 高压杀菌釜
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

真空包装食品 高温灭菌锅 高压杀菌釜

人们对食物的品质要求很高。一方面添加剂要少，另一方面味道要好。对于厂家来说，味道可以程度的，但食品保质期缩短带来的经济损失却不能挽回。难道就没有一个两全其美的办法了吗？当然有，高温杀菌锅就可以做到。高温杀菌锅既可以通过高温杀死食物中的细菌，又可以保持食物原有的风味和口感，是一举两得的好方法。

诸城市同烁机械有限公司，生产高温高压杀菌锅16年。

双层水浴杀菌锅特点优点

- 01.双层灭菌罐上罐预热水到杀菌温度，节省升温时间。
- 02.双层灭菌罐杀菌后的热水回收回上罐，节省能源。
- 03.双层灭菌罐产品摆放受约束小，产量同比稍大。
- 04.双层水浴杀菌锅水浸泡式杀菌，热敏感的包材起保护作用。
- 05.双层水浴杀菌锅借用压力仓设计，压力控制相对平稳。

双层水浴杀菌锅控制方式

- 01.半自动控制

02.全自动控制

双层水浴杀菌锅常规型号

01.直径900，桶长1800，容积1.32m³，产量约220公斤。

02..直径1000，桶长1800，容积1.64m³，产量约290公斤。

03..直径1200，桶长3600，容积4.46m³，产量约800公斤。

想了解更多杀菌锅知识，敬请联系同烁机械有限公司。我们会给您满意的解答。