

智能型熟食杀菌微波设备酱卤肉用什么杀菌设备好

产品名称	智能型熟食杀菌微波设备酱卤肉用什么杀菌设备好
公司名称	南京金佰力微波设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	南京市江宁区天元东路58号致远大厦5022室（注册地址）
联系电话	18013914323

产品详情

熟肉存在一到三天左右就会产生亚硝酸盐。具体产生亚硝酸盐的时间与存放条件有关。如果是储存在冰箱冷藏室或冷冻室，那么由于温度的影响，产生亚硝酸盐的时间会相应延长。但如果是暴露在空气中，且外界温度比较高，那么产生亚硝酸盐的时间就会缩短。

智能型熟食杀菌微波设备与常规杀菌方法相比，袋装微波杀菌设备不需要锅炉、管道系统、煤场和运输车辆等，只要具备水电基本条件即可，对厂房没有特殊要求，投资少、见效快。

微波杀菌设备是利用微波热效应和生物效应共同作用。

袋装杀菌机采用热箱固定瞬间加热方式，节省能源。

占地面积小，食品杀菌机体小巧，节省环境。

便于控制，实现自动化袋装杀菌，降低生产成本。处理设备操作简单，没有热惯性，能根据不同袋装食物工艺规范要求进行处理。

时间短，速度快。

袋装杀菌设备加热除菌均匀彻底。

智能型熟食杀菌微波设备还可用于酒类、糕点、蜜饯、卤味、罐头、豆瓣酱、牛肉酱、酸菜等各种瓶装液体杀菌和袋装产品杀菌，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件。南京金佰力微波设备厂家

微波设备是根据产能、场地等条件定制的非标设备，主要用于食品类进行杀菌处理，视频是包装食品灭菌现场。微波袋装灭菌设备主要靠微波的生物效应和热效应。实践证明采用微波装置在杀菌温度、杀菌时间、产品品质保持、产品保质期及节能方面都有明显的优势。与常规杀菌方法相比，袋装微波杀菌设备不需要锅炉、管道系统、煤场和运输车辆等，只需要380V工业用电即可，设备随时开机随时操作，方

便快捷。