

# 酱卤肉类干豆干电加热杀菌锅

产品名称	酱卤肉类干豆干电加热杀菌锅
公司名称	山东省诸城市强大机械厂
价格	36000.00/台
规格参数	品牌:强大 型号:700 规格:700*1200mm
公司地址	山东省潍坊诸城市舜王街道李家庄子社区
联系电话	15064660336

## 产品详情

联系人：郑蕾 电话：15064660336 qq：1502340846

型号全 质量安全可靠 出口品质——强大杀菌锅

诸城市强大机械是集食品机械开发、设计、制作与销售于一体的现代化企业，是国内专业生产食品机械的重点企业

结构：杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐温密封圈，密封可靠，使用寿命长。

特性：配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。 杀菌锅应用范围：广泛应用于肉类、蛋品、海产品、鲜玉米、花生、山野菜、豆制品、水产品、罐头产品等。软包装食品及硬包装食品的高温杀菌。适用范围广，大中小型企业均能使用，并能满足生产需要。

杀菌锅应用价值：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。 杀菌锅价格提示：如果您看到的食品杀菌设备不符合您的需求，请与我们联系，我们可以根据您的需要生产！随国际钢材价格的调整，杀菌锅价格也会有所差异，想要知道最新的杀菌锅市场价格，欢迎来电咨询！ 强大机械高温杀菌锅售后服务承诺：所有杀菌锅设备一律享有终身免费维修，一年内出现质量问题免费换新杀菌锅和终身售后技术支持！

强大电加热杀菌锅在传统的喷淋式杀菌釜的基础上配备了电加热系统，为杀菌过程提供热能，本机免去了购买锅炉之忧，让用户省心、放心。特别适合产量较小的用户。

先把热水罐加热到所需温度（0~150℃），通过循环水泵把锅内热水进行循环加温，使锅内产品在热水喷淋和蒸汽的条件下进行高温灭菌，是产品能保持原有的色泽、口味和营养成分，且杀菌时间能提高一

般的效率，同时节约能源。

1. 无需锅炉。
2. 采用不锈钢、全绝缘、寿命长(约五万小时)的电热管。
3. 罐内温度非常稳定、热分布均匀。
4. 间接加热和冷却，没有二次污染。
5. 采用智能模糊温度控制系统，控温精度高( $\pm 0.2$  )。
6. 可设定多种杀菌工艺。
7. 可根据用户电网容量选择不同功率的电热管。