

## 杀菌锅低价格,食用菌杀菌锅

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 杀菌锅低价格,食用菌杀菌锅                        |
| 公司名称 | 诸城市万华食品机械销售部                         |
| 价格   | 36500.00/台                           |
| 规格参数 | 品牌:万华<br>型号:700*1200<br>产量:120-150kg |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市繁荣西路65号宝龙大厦1010室            |
| 联系电话 | 0536-6090889 15610235889             |

### 产品详情

杀菌锅最低价格,食用菌杀菌锅段s156-1023-5889杀菌锅最低价格食品的杀菌和食品保质期有着直接的关系,选择设备不是说贵的就是好的,也不能贪便宜要个次的,我们要看看设备适不适合自己的产品,产品的杀菌工艺决定了我们适合用哪款设备。现在的交通发达,食品不再和以前一样自产自销,只在本地销售,而是销往全国各地甚至是出口,这就需要我们想办法延长食品的保质期,食用菌杀菌锅的作用就是为了保证食品的商业无菌,而食品杀菌后一旦直接接触空气,很快就会再滋生细菌,所以杀菌前一定要对食品进行真空包装,且必须保证包装袋是耐高温的,能在125度的高温下不变形

杀菌锅最低价格若从节约能源考虑,可选择双层杀菌锅,其特点是上罐是热水罐,下罐是处理罐,上罐的热水重复使用,可节约大量蒸汽,适合每天产量超过10吨的食品生产企业。杀菌锅有三种,分别是汽杀菌、水杀菌、玄幻喷淋杀菌。高温杀菌锅的生产中,最重要的是温度和压力。水浴式的高温杀菌锅俗话说就是泡在水里面的,食用菌杀菌锅有全自动的和半自动的,如果是给进行高温杀菌,温度一般是121度,保持45分钟。一般是25分钟以上,一般的客户都是在半个小时左右。

杀菌锅最低价格杀菌后的产品不仅能保证原来的口感、色泽、营养价值,还延长保质期,整个灭菌工艺流程全部由电脑PLC控制,食用菌杀菌锅一次性完成,无需人工操作。采用图表平板,利用屏幕进行触摸控制,所有时段均由模拟感应器和自动阀控制。压力和温度呈数字化显示,可将适用于任何产品的各种压力模式和温模式预先编制成程序输入计算机中。电脑内可存储100个杀菌公式,以便选择使用。

杀菌锅最低价格主要适用于罐头（如：肉类、鱼类、蛋类、蔬菜类等罐头）及需要食用菌杀菌锅的蛋白饮料（如：马口铁罐、玻璃瓶罐头、蒸煮袋等）。特别适合罐头类（如：火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等）。

售后服务：

一、设备以设备质量保证为准；

二、保修时间：一年之内免费更换所有零部件，终生售后维护；

三：维修过程：电话沟通设备情况，根据实地情况售后部安排处理方式和上面行程。

产品承诺:终生维修+量身定做+长期跟踪服务