

## 卧式杀菌釜,香肠高温杀菌锅

产品名称	卧式杀菌釜,香肠高温杀菌锅
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 型号:700*1200 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

卧式杀菌釜,香肠高温杀菌锅联系人：段女士；电话：156-1023-5889（同微信）QQ：324-7694-324卧式杀菌釜充足的营养，适宜的温度，合适的酸碱度，就足够细菌的生长繁殖了。我们知道肉制品是比较容易滋生细菌的，因为肉制品当中微生物的种类很多。可用什么方法来抑制细菌的生长繁殖呢？这就用到了我们的香肠高温杀菌锅。

卧式杀菌釜主要运用于各种袋装及真空袋装的休闲食品和特色风味食品等，如袋装肉松，各类果脯，盐水鸭，烤鸡，野味，风干食品，袋装海带，鱼干，鱼片，紫菜类。各类包装的农副产品，如笋干，菇类，大蒜，花卉，干果，蔬菜，香菇，地瓜，玉米，豌豆，椰子，槟榔，木耳等。微波灭菌的菌率高，微波特有的穿透性不破坏营养成分。微波灭菌的同时还具有灭酶的效果，可香肠高温杀菌锅以有效防止食品的酶变，是食品保鲜延长保质期的首选

卧式杀菌釜拥有快门式压力容易安全连锁装置，有独立的电气仪表控制系统，可以自己自动进行恒温、保温、定时。香肠高温杀菌锅锅采用全304不锈钢制作，外形像镜子一样完美，具有卫生、安全、环保、耐用等特点。

卧式杀菌釜设备特点：

- 1) 采用热水循环式杀菌，适合杀菌时堆积严密的食物。
- 2) 升温起始点高，速度快，可迅速达到杀菌效果，提高食品品质，最大限度的保留产品原风味。

- 3) 工艺罐内热水平均每两分钟循环一遍，各点温度均匀，无死角。
- 4) 降温迅速，香肠高温杀菌锅每两分钟向工艺罐注完一遍凉水。
- 5) 每次杀菌完毕，热水可储存在上罐，待下次使用，缩短食品升温时间，提高工作效率。
- 6) 锅门采用充气式硅橡胶密封圈，密封可靠，寿命长，每三年更换一次。
- 7) 配备安全连锁装置

快速、果断、准确、周到、彻底！

服务目标：服务质量赢得用户满意

服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，供方在接到通知后，维修人员最快的时间内可达到现场并开始维修。

服务原则：产品保修期为十二个月，在保修期内供方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供的配件均按成本价计。