

水浴式杀菌锅,食品杀菌锅,肉制品杀菌锅

产品名称	水浴式杀菌锅,食品杀菌锅,肉制品杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	28000.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:可定制 材质:304不锈钢
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

水浴式杀菌锅,食品杀菌锅,肉制品杀菌锅食品行业现在国家管理越来越严格,这也是食品行业自己所造成的,大部分的生产企业对自己要求很不严格,主要目的很明确就是赚钱,对于食品的质量很不负责任,消费者都希望在超市里能够买到合格的,质量符合要求的产品。食品加工企业要想永远立于不败之地,必须严格遵守食品安全法则,所以,食品杀菌就变得格外重要。重诺机械在食品机械行业打拼数年,取得了丰富的经验,我们不断实践,不断探索,持续改进创新使得我们的设备一致得到客户的好评。重诺系列杀菌锅结构合理,密封性好,启闭省力,操作方便,安全可靠。性能稳定,并配有压缩空气管系,以压缩空气的反压力作用。该系列卧式杀菌锅有SUSU304不锈钢、A3碳钢材质;全自动、半自动;双层、普通等各种类别。孟婕:电话18365667703 QQ:2595091155

水浴式杀菌锅,食品杀菌锅,肉制品杀菌锅科技在不断地进步,食品加工的生产工艺也必将不断推进。纵观近几年频繁发生的伤害大众身体健康的食品安全事件,研究人员发现,给食物杀菌是避免此类食品安全问题的重大突破口。由此,用于食物杀菌的高温杀菌锅开始全面进入食品生产领域,成为保证食品安全的一道屏障,同时,高温杀菌锅在食品生产企业中的应用也成为衡量一个企业卫生标准和诚信体系的一个标志。所以,如果您是做食品生产企业的厂家,要想要在激烈的市场经济竞争中获得长久发展的立足之地,就必须迅速引进有效的杀菌设备,让自己的企业成为“与时俱进”的典范。企业信誉提高了,市场自然就扩大了。随之,经济效益也会芝麻开花节节高了。

水浴式杀菌锅,食品杀菌锅,肉制品杀菌锅选择原则

- 1、主要从控温精度和热分布均匀性上进行选择,若产品要求温度很严格,尤其是出口产品,因为要求热分布很均匀,所以应尽量选择电脑全自动杀菌锅。电脑半自动杀菌锅温度控制、压力控制与电脑全自动相同,但是价格却是电脑全自动的1/3。一般要求可以选择电气半自动杀菌锅。手动杀菌锅杀菌难度高,控温和控压等都由人工完成,食品外观很难掌握,涨罐(袋)和破碎率高。
- 2、若产品是含气包装或者产品外观比较要求比较严格,则应选择电脑全自动或电脑半自动杀菌锅。
- 3、若产品是玻璃瓶或马口铁,因为升温和降温速度都要求可以控制,所以尽量不应选择双层杀菌锅。
- 4、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。

5、若产量较小或者没有锅炉，则可以考虑使用电汽两用杀菌锅，其原理是蒸汽由下罐电加热产生，上罐灭菌。

6、若产品粘稠度很高，杀菌过程中产品需要旋转，则应选择选择旋转式杀菌锅。