

## 杀菌锅参考价格,灰树花高温杀菌锅

产品名称	杀菌锅参考价格,灰树花高温杀菌锅
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

杀菌锅参考价格,灰树花高温杀菌锅联系人：段女士；电话：156-1023-5889（同微信）QQ：324-7694-324  
杀菌锅参考价格在板栗树下我们经常可以看到这样的"蘑菇",其实它并非蘑菇,而是灰树花。灰树花，俗称“舞菇”是食、药兼用蕈菌，夏秋间常野生于栗树周围。灰树花不仅营养丰富，而且鲜美可口，可烹调成多种美味佳肴，烹调后具有鲜、脆、嫩的特点。灰树花高温杀菌锅所以现代许多烹饪大师都十分推崇利用灰树花做各种佳肴，更是现代化家庭餐桌不可多得的"山珍"。

杀菌锅参考价格的作用是为密封后食品的高温杀菌提供环境，能在指定的温度、时间和压力下对食品进行高温杀菌，其必须有很好的热分布性，即在杀菌时，容器内的任意一点温度与平均温度相差值应符合要求。如果某点的温度低于平均温度，那么该点就不能达到预定的杀菌F值，这个点附近的食品就无法达到杀菌要求。热分布均匀是衡量杀菌锅质量的重要技术指标，可以通过热分布测定仪对其进行测定评估。灰树花高温杀菌锅为保证更均匀的热量分布和F值，我公司生产的水浴式杀菌锅(带热水罐)成套杀菌设备，锅内顶部排列两根喷淋管和高扬程循环泵，使杀菌锅内温度在整个杀菌过程中的所有阶段始终保持非常之稳定，保证了F值的变化，也避免了蒸煮过度等现象的发生

杀菌锅参考价格适用于茶餐厅设备、蛋糕房设备、灰树花高温杀菌锅咖啡店设备、面包房设备、西餐店设备、中餐店设备、饮品店设备、酒厂设备、调料加工厂设备、果蔬加工厂设备、冷冻食品厂设备、肉制品加工厂设备、休闲食品厂设备

杀菌锅参考价格设备技术参数：

设备型号：JYS-900电脑半自动蒸汽型

有效容积：1m<sup>3</sup>（按水密度比例）

罐体尺寸：杀菌罐（900\*1500\*5）

主体材质：SUS304（不锈钢）

设计压力：0.35MPa 灰树花高温杀菌锅

设计温度：147°

结构形式：卧式杀菌锅

加热方式：蒸汽加热

控制方式：电汽半自动：压力由电接点压力表控制，温度由传感器和进口温控仪控制（精度为±1°），降温过程由人工操作。

杀菌工艺：蒸汽式—食品装到锅里后直接进蒸汽升温，杀菌过程中温度速度快，耗能低。

为确保贵公司设备达到最理想的运转效果，也为了节约我公司的维修费用，杀菌锅在保修期内我司保证定期派专业技术人员对产品进行检修和保养