

杀菌锅参考价格,豆制品灭菌锅,酱猪蹄高温灭菌锅

产品名称	杀菌锅参考价格,豆制品灭菌锅,酱猪蹄高温灭菌锅
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,豆制品灭菌锅,酱猪蹄高温灭菌锅联系人：段女士；电话：156-1023-5889（同微信）Q Q：324-7694-324杀菌锅参考价格一些生活讲究爱美的女士都清楚，黄豆猪蹄汤是一道营养丰富的美好美容食品。猪蹄里面富含胶原蛋白，黄豆里面含有丰富的营养元素，这道汤清淡可口，但其中也不乏猪蹄肉的醇香唯美，虽有白肉，却肥而不腻。豆制品灭菌锅黄豆炖猪蹄汤是一道对人体有很大好处的营养汤，它不仅味道鲜美，酱猪蹄高温灭菌锅其中也含有许多蛋白等丰富的营养物质。适合时常喝一喝，不仅能丰胸，还能吃出好肤色哦

杀菌锅参考价格客户经常会说，你们的产品确实不错，就是稍微偏贵，是的，路虎很贵，开的人越来越多；夏利很便宜，就要被淘汰了。豆制品灭菌锅诺基亚很实惠，已经倒闭了；苹果太贵，用苹果的人越来越多。为什么？因为客户买的永远不是便宜，而是产品价值！所以今天我们要经营好的产品，不是因为它便宜就好卖，而是产品所带来的价值，酱猪蹄高温灭菌锅如今单凭低价换市场的，只能走向不归路！好产品不是贵在价格，而是贵在价值。

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。热分布均匀是衡量豆制品灭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。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

, 酱猪蹄高温灭菌锅保证了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、咖啡店设备、面包房设备、西餐店设备、豆制品灭菌锅中餐店设备、饮品店设备、酱猪蹄高温灭菌锅酒厂设备、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：1m³（按水密度比例）

罐体尺寸：杀菌罐（900*1500*5）

主体材质：SUS304（不锈钢）豆制品灭菌锅

设计压力：0.35MPa

设计温度：147° 酱猪蹄高温灭菌锅

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