

全自动灭菌锅,菌类高温杀菌锅

产品名称	全自动灭菌锅,菌类高温杀菌锅
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

全自动灭菌锅,菌类高温杀菌锅段s156-1023-5889 全自动灭菌锅独特的环境往往造就独特的生命,在深深的煤矿井下或者长期被雨水冲洗的歪树旁,在部分温度、菌类高温杀菌锅湿度等条件合适的区域生长着一些独特的美丽的菌类。为了保证菌类食品食用的安全,杀菌过程是必备的一项过程。

全自动灭菌锅设备特点：

- 1、浸泡食物的水用外界的循环泵做高速的流动,且会在杀菌室内有规律的调整水流的方向,促进整个杀菌室内水在每个包装物间不断流动,从而保证杀菌室内各点温度的高度一致,保证每个食物的杀菌安全。
- 2、预先在热水菌罐内被加热的杀菌用水,被迅速置入杀菌室,向食物释放大量的热量,使食物迅速升温,降温时,外界的凉水直接进入杀菌室与食物接触,迅速降温。
- 3、每次杀菌完毕,高温的水被回收到有保温的热水罐内,菌类高温杀菌锅保存热量不被散失,节约了大量热能,且为下次杀菌做好准备,节省了时间。
- 4、采用世界上先进的高效率循环水泵,能用极少的电力发挥较大的功效。
- 5、安全、稳定、可靠,且随意调整的过程反压力控制,确保包装物不受变形。
- 6、高保真的过程控制,保证批量化生产的食品杀菌品质。
- 7、适合多种类型和尺寸。

全自动灭菌锅主要适用于罐头(如:肉类、鱼类、蛋类、蔬菜类等罐头)及需要高温杀菌的蛋白饮料菌类高温杀菌锅(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)。

全自动灭菌锅在杀菌过程中，应注意最初排气，进而泄气，使蒸汽流通。亦可每各10-15分钟放气一次，促进热交换。总之必须满足杀菌条件的规定，菌类高温杀菌锅按一定程序进行，杀菌温度的高低，杀菌压力的大小，杀菌时间的长短和操作方法等均由不同产品的杀菌工艺作出具体规定

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