

杀菌锅,猪手高温杀菌锅

产品名称	杀菌锅,猪手高温杀菌锅
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

杀菌锅哪家好,猪手高温杀菌锅段s156-1023-5889 杀菌锅哪家好工作原理是将食品置于液体介质中，在100—1000MPa的压力下进行处理和加工，在加工过程中使食品中的酶、蛋白质和淀粉等高分子物质失去活性、变性和糊化，同时破坏微生物的细胞膜来达到杀菌目的。用高压技术对食品杀菌避免了热处理杀菌带来的一系列加工缺陷，它不会破坏维生素、色素、香味和使营养物质流失，猪手高温杀菌锅不会产生热臭味，并能有效地节省能源。

杀菌锅哪家好装有排汽管、进水管、安全阀、压力表、温度计、排水管、排气阀、液位计、电加热棒、盛装小车。加热层有保温材料，猪手高温杀菌锅设计时考虑到传热面积和换热效果达到规定杀菌要求，劳动强度低，生产效率高等优点，很受用户欢迎。用户按本地区实际情况,可方便选用电加热蒸汽两用杀菌，节能效果好，温度显示自动控制，调节范围广，控制精度高，耐腐消声，清洗方便等优点。

杀菌锅哪家好广泛应用于肉类、蛋品、鲜玉米、花生、山野菜、猪手高温杀菌锅豆制品、水产品、罐头产品、包装袋等食品及包装的高温杀菌。适用范围广，大中小型企业均能使用，并能满足生产需要。

杀菌锅哪家好具有瞬间灭菌功能，缩短了产品的升温时间，确保了食品色、香、味、营养成分等不被破坏。猪手高温杀菌锅自动控制锅内压力，数显温控仪控制温度，解决了手工操作容易产生误差、锅内压力不均衡、温度不均匀而引起的杀菌锅杀菌效果差和批次之间质量不均匀的现象

公司拥有完善的售后服务体系，专业的技术工作人员，为售后解决一切技术难题，为用户提供专业快捷、优质的售后服务。本公司承诺一年内免费保修，后期由于操作产生的问题，公司只收取相应的配件费

，不增加维修费用，公司每季度都会安排技术人员对设备进行检测，保养。