

全钢高压杀菌锅,凉粉高温杀菌锅

产品名称	全钢高压杀菌锅,凉粉高温杀菌锅
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

全钢高压杀菌锅,凉粉高温杀菌锅联系人：段女士；电话：156-1023-5889（同微信）QQ：324-7694-324
全钢高压杀菌锅凉粉，各地都有。不过要说好吃，还是数应县凉粉。看起来美，吃起来香，但做起来比较难。应县凉粉以软、韧、筋著称，放在水里，几乎和水分辨不出颜色。伸手在水里一捞，就能擒起一团似鱼一样滑溜的粉。凉粉高温杀菌锅不像别的地方的凉粉，是一个硬硬的白白的粉坨。

全钢高压杀菌锅很多客户买设备的时候都是先问价格，但是我劝您还是先看看设备，当您看好了设备，咱们再来谈价格，价格再低，设备不好，您也就是买了一块废钢，花了钱还得占地方，还要耽误生产，花了再少的钱也是贵的，相反，咱们买到一台高质量的设备，能多用个几年，就是当时价格高点咱们也是合算的，古语说的好，便宜无好货，凉粉高温杀菌锅好货不便宜，还是很有道理的。

全钢高压杀菌锅设备特点：

- 1) 灭菌时间短，且灭菌彻底；避免灭菌死角；
- 2) 冷却时间短，菌包从100℃冷却到常温只需35分钟左右；大大提高了生产效率，轻松实现了灭菌锅每天进行多滴灭菌；
- 3) 完全无菌化，在密封的真空状态下完成冷却，杂菌成活率几乎为0；
- 4) 冷却温度均匀，锅内菌包的各部分温度，凉粉高温杀菌锅一直保持均匀状态；
- 5) 提高菌包质量，避免菌包在65℃~30℃时产生的生物发酵（菌包内杂菌芽孢萌发生长）；
- 6) 真空冷却的工作过程其实也是一个菌包料低压膨化的过程，菌包料经真空膨化后，为后期菌包接种后的菌丝体及菌孢子实体的生长时，能更好地汲取菌包料的养分提供了条件，也就是说，能提高菌菇

(子实体)的产量,并缩短了采菇(菇生长)周期。(大约三天左右)

7)菌包在高温灭菌锅内完成灭菌后,能直接在锅内冷却,就避免了工人操作所生产的交叉污染。同时,也避免了传统风冷方式中,空气中悬浮尘埃的二次污染;

8)采用真空冷却,可大大的节省传统冷却的电力、场地和时间。同时由于使用了真空冷却,传统冷却的庞大风冷冷却和净化间就不再需要了;

9)设备结构紧凑,占地面积小,可直接装置在生产车间现场。

全钢高压杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、杀菌筐或杀菌盘、凉粉高温杀菌锅蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐温密封圈,密封可靠,使用寿命长。

全钢高压杀菌锅主要适用于罐头(如:肉类、禽类、鱼类、蛋类、蔬菜等罐头)及需要高温杀菌的蛋白饮料(如:牛奶、豆奶、杏仁、椰奶、花生奶、核桃奶等)。包装物可适用用硬罐头(如:马口铁三片罐、玻璃瓶罐头HDPE),蒸煮袋等。特别适合软罐头类(如:火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等)。注:小型杀菌釜大小可根据用户要求订做,凉粉高温杀菌锅有国家压力容器证书,您可放心和安全的使用。

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。