

办理SC杀菌锅,食用菌杀菌锅,菌棒高温杀菌锅

产品名称	办理SC杀菌锅,食用菌杀菌锅,菌棒高温杀菌锅
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

办理SC杀菌锅,食用菌杀菌锅,菌棒高温杀菌锅联系人:段女士;电话:156-1023-5889(同微信)QQ:324-7694-324 办理SC杀菌锅说起菌菇,我们会想到很多种类。白玉菇、金针菇、蟹味菇等各式各样的蘑菇。无论是什么种类的食用菌,在这里,它们无一不整齐的排列着,用自己特有的品质诠释着“食用菌杀菌锅白富美”的含义。“白”体现在可发展高效生态的精神。“富”体现在为人民创造财富的价值。“美”体现在无处不在的营养。小小食用菌,却为经济发展和人们的生活带来如此大的价值,在其生产过程中,菌棒高温杀菌锅也是必不可少的设备。办理SC杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、食用菌杀菌锅灭菌筐、菌棒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。

办理SC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,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食用菌杀菌锅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。菌棒高温杀菌锅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。的食物。

办理SC杀菌锅以有一定的压力的蒸气为热源，具有受热面积大，食用菌杀菌锅热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、菌棒高温杀菌锅加热温度容易控制等特点。本锅内层锅体（内锅）植物蛋白饮料杀菌锅采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

办理SC杀菌锅广泛应用于肉类、蛋品、鲜玉米、花生、山野菜、豆制品、水产品、食用菌杀菌锅罐头产品、菌棒高温杀菌锅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。

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。