

电汽两用杀菌锅 全自动杀菌釜 全自动杀菌锅

产品名称	电汽两用杀菌锅 全自动杀菌釜 全自动杀菌锅
公司名称	诸城市金鼎食品机械有限公司
价格	168000.00/台
规格参数	品牌:金鼎 型号:12-4 板材:304
公司地址	中国山东诸城市山东省诸城市诸郝路北首路东
联系电话	15866120310 15866120310

产品详情

电汽两用杀菌锅 全自动杀菌釜 全自动杀菌锅

诸城市金鼎机械是集食品机械开发、设计、制作与销售于一体的现代化企业，是国内专业生产食品机械的重点企业。

杀菌锅概述

1.结构：杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、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。

2.特性：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。

广泛应用于肉类、蛋品、鲜玉米、花生、山野菜、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。

设备特点

电脑全自动半自动控制：升温、杀菌时间、压力保护、产品冷却

节约能耗、操作方便

可进行热水循环杀菌和蒸汽杀菌

可适用于真空包装、罐头、玻璃瓶包装、塑料包装、食用菌类食品等

根据不同产品设定多种杀菌工艺

电汽两用杀菌锅 全自动杀菌釜 全自动杀菌锅放眼望去，现代社会除了即食的食品外，好像都离不开高温或低温杀菌。当然也离不开高温杀菌锅了。全自动控制的杀菌锅具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。好的品质来自好的选材。金鼎机械的板材采用的是定制的耐酸钢，耐酸也就是耐化学介质腐蚀酸碱盐等化学的浸蚀统统都可以抵抗。有区别于某些小厂家采用的普通不锈钢。金鼎的板材是特定的，已经裁剪好的，进厂都是经过探测检验的，保证板材的质量是杀菌锅的基础。