

食品杀菌锅,熟食高温杀菌锅,饮品杀菌锅

产品名称	食品杀菌锅,熟食高温杀菌锅,饮品杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	11.00/台
规格参数	品牌:诸城重诺 型号:可定制 材质:304不锈钢
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

食品杀菌锅,熟食高温杀菌锅,饮品杀菌锅重诺机械杀菌锅具有灭菌彻底、节约能源、操作简单、工作效率高等特点。用事实说话的除了焦点访谈还有我们重诺机械的食品机械设备,使用过的客户的反馈是我们质量最真实的体现,我们做的不仅是产品更是服务,不管是售前售中还是售后服务我们都竭尽所能的为客户提供最完善的服务。重诺机械在食品机械行业打拼数年,取得了丰富的经验,我们不断实践,不断探索,持续改进创新使得我们的设备一致得到客户的好评。任何行业的发展都离不开稳定的客户,只有得到客户的赞许,才有可能发展的更加壮大!对于食品加工厂也是同样的,只有安全卫生的生产,更加长远的流通销售才能有更多的消费者认可,才能获取更大的利益,从而壮大自己企业!重诺机械只做良心设备,帮客户赚良心钱,使消费者吃到良心食品,这是重诺机械一直以来的追求!孟婕:电话18365667703 QQ:2595091155

食品杀菌锅,熟食高温杀菌锅,饮品杀菌锅重诺杀菌锅符合各类食品的杀菌工艺,高效、节能、杀菌彻底,节省您的人力,物力。重诺杀菌锅,高品质,高性能,低价格,是您生产投资的不二之选,用着放心,看着舒心。我们拥有优良的质保体系,为您的生产保驾护航,欢迎您的致电。

双层水浴式杀菌锅的特点:比双层杀菌锅提高1倍的产量,节约能源和时间,为用户节约设备投资及降低了生产成本。自动切换锅内水流方向,温度均匀无死角。高温短时间双锅交叉灭菌,节约时间、节约能源、省人工。全程电脑自动化控制,无需人工操作。采用温度薄膜调节阀自动调节锅内温度,肉制品杀菌锅杀菌精确度高。测量F值功能。7.根据不同产品设定1000多种专职灭菌公式

设备特点:1、高温短时间灭菌,提高了工作效率。

2、节约能源,提高产量。在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用,节省了能源、时间及人力、物力的消耗,降低了生产成本。杀菌时两罐体作为灭菌罐交替使用,同时提高了产量。

3、均一的水流交换方式,温度均衡,无死角

手动控制型:所有阀门和水泵均由手动控制,包括加水、升温、保温、降温等工序。

- 2、电气半自动控制型：压力由电接点压力表控制，温度由传感器（pt100）和进口温控仪控制（精度为 ± 1 ），降温过程由人工操作。
- 3、电脑半自动控制型：采用PLC和文本显示器将采集的压力传感器信号和温度信号进行处理，可以储存杀菌工艺，控制精度高，温控可达 ± 1 。
- 4、电脑全自动控制型：全部过程都有PLC和触摸屏控制，可以储存杀菌工艺，操作工只需按启动按钮即可，杀菌完毕后自动报警，温控精度可达 ± 0.5 。