

电加热高温杀菌锅,蒸汽杀菌锅,熟食肉类杀菌锅

产品名称	电加热高温杀菌锅,蒸汽杀菌锅,熟食肉类杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	11.00/台
规格参数	内径:700 长度:1200 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

电加热高温杀菌锅,蒸汽杀菌锅,熟食肉类杀菌锅

俗话说：“小暑大暑，上蒸下煮”，是我们的大暑节气，同时也是中伏这就意味着一年中热的时候到来了。这时气温高，雨较多，天气湿热，细菌容易滋生。尤其是食物，怎样杀死有害菌，延长食品的保质期，成为很多食品加工企业的难题。杀菌的方法有很多，但是考虑到食品的特殊性，我们一般都会选用简单安全的方法，就是用高温杀菌。经过实验表明，当温度达到121度的时候，食品里含有的有害菌就会被杀死同时又不会破坏食品的营养物质，但是我们用家用的普通锅再怎么加热也只能是100度，这时就必须用到专为食品杀菌设计的高温杀菌锅，通过对锅内压力控制，使温度能达到121度的杀菌温度，且不会因加热而把包装袋涨坏，食品高温杀菌锅分为很多种，可以根据不同的产品，选择为适合的杀菌锅，但是不管选用哪一种，都要先选择一个正规的有生产资质的厂家，不然的话设备不合格，会造成很多不好的后果，所以购买设备要先看厂家有没有正规手续，经不经过正规检测，价格固然重要可买到个不能用的设备那就得不偿失了，我们的杀菌锅经过质检部门检测，每一台设备都有自己的“身份证”，我们有良好的企业信誉和售后服务，让您没有后顾之忧。

电加热高温杀菌锅,蒸汽杀菌锅,熟食肉类杀菌锅对于一些厚度较大的产品我们建议采用水浴式杀菌锅，此系列杀菌锅大的优点就是与蒸汽杀菌和喷淋杀菌相比热穿透能力比较强，对于真空包装的年糕、鸡、肘子、肉制品等体积比较大的食品必须采用水浴杀菌锅才能完全穿透食品进行高温杀菌，从而达到延长食品保质期的作用。

杀菌锅根据型号和有区分控制方式的不同价格也是有区分的，型号要根据自身产量来确定。材质上重诺机械建议用304不锈钢，使用寿命长，不会生锈。碳钢、不锈铁等材质用的时间长会生锈，影响食品卫生、杀菌出来的食品外观也不好看。高温杀菌锅控制方式并不建议选择手动控制，操作上面容易出现误差，比较危险，可根据自身产品选择电脑半自动、电器半自动和电脑全自动。

电加热高温杀菌锅,蒸汽杀菌锅,熟食肉类杀菌锅杀菌锅常规型号：

600型号：内直径0.6米，直筒长度1米，总长度为1.8米，不锈钢304材质，产量为80-100kg/锅，功率27kw

700型号：内直径0.7米，直筒长度1.2米，总长度为2米，不锈钢304材质，产量为120-150kg/锅，功率27kw

900型号：内直径0.9米，直筒长度1.8米，总长度2.5米，不锈钢304材质，产量为300-350kg.功率60kw

1000型号：内直径1米，直筒长度2.2米，总长度3米，不锈钢304材质，产量500-550kg,功率80kw