

# 黄牛腱高温灭菌锅 双罐省水

产品名称	黄牛腱高温灭菌锅 双罐省水
公司名称	山东春泽机械科技有限公司
价格	47000.00/台
规格参数	型号:800 电压:380v 功率:50kw
公司地址	诸城市经济开发区万里社区箭桥路西一公里
联系电话	0187-53628268 18753628268

## 产品详情

### 黄牛腱高温灭菌锅 双罐省水

春泽杀菌锅有单层的有双层的。同一个型号处理量是一样的，只是单层罐虽然便宜，但是相对来说比较费水费电，现在一般都用双罐的。强大双层杀菌锅，意思是上下两罐的，上罐存热水，下罐放杀菌的食品。先把水在下罐加热到要杀菌的温度，然后把水循环到上罐，把要杀菌的食品推到下罐关好法兰，再操作把上罐的热水淋到下罐对食品进行杀菌，淋水式杀菌能把食品无死角的杀菌。杀菌完毕把热水再循环到上罐存起来，准备给下一锅杀菌，水已经是热的下一锅的时候很快就能加热到想要的温度，省电省时，节水节能。节约了能源节约了成本。是食品厂理想的杀菌设备。

春泽杀菌锅是为延长食品的保存期，需对食品进行高温短时间杀菌或灭菌，既杀灭食品中可能的致病菌，又保持食品的重要营养成分及食品的颜色香味不受损害。小型高温杀菌锅该系列杀菌锅结构合理，密封性好，启闭省力，操作方便，可靠。强大高温杀菌锅性能稳定，并配有压缩空气管系，以压缩空气的反压力作用。

高温消毒设备适用范围：杀菌锅是为延长食品的保存期，需对食品进行高温短时间杀菌或灭菌，既杀灭食品中可能的致病菌，又保持食品的重要营养成分及食品的颜色香味不受损害。

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)。小型高温杀菌锅包装物可适用用硬罐头(如：马口铁三片罐、玻璃瓶罐头)，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)。小型高温杀菌锅：高温杀菌锅大小可根据用户要求订做，有压力容器证书，您可放心的使用。

