

散装卤菜杀菌设备 永青

产品名称	散装卤菜杀菌设备 永青
公司名称	南京永青食品高新技术发展有限公司
价格	8500.00/台
规格参数	种类:散装卤菜回锅（杀菌）设备 品牌:永青 型号:YQ2G-01
公司地址	南京市柳州北路22号南京高新区小柳工业园
联系电话	025-85601891 13505196531

产品详情

种类	散装卤菜回锅（杀菌）设备	品牌	永青
型号	YQ2G-01	电压	220/380（V）
功率	4000（kw）	净重	50（kg）
外形尺寸	670 * 620 * 1270（mm）	产品用途	散装卤菜杀菌
适用范围	肉制品加工厂设备、休闲食品厂设备、中餐店设备、其他	营销	清仓

散装卤菜专用杀菌设备

一性能：杀菌，助您杜绝散装卤菜细菌性食物中毒、预防细菌检验“超标”。

二现状及要求：

食物中毒和细菌“超标”是散装卤菜的两大最令经营者头疼的问题之一，产存运销过程不可能完全杜绝的细菌污染及其快速繁殖是根本原因，高温季节产品熟化后数小时即可能“超标”，致病菌繁殖则可引起食物中毒。一般规定散装卤菜(从出锅开始)6小时、冬天隔夜后便要“回锅”杀菌处理。实践表明：及时有效杀菌是防止食物中毒、杜绝细菌“超标”的最有效措施。

调查显示，目前企业普遍存在下列难题：

1 企业难以按时收回门市部的产品。目前，散装卤菜一般有冷柜销售和室温销售两种形式。从生产车间或配送中心发出的卤菜往往难以在6小时(夏天室温)和当天(冬天室温或冷柜销售)售完，而将这些产品及时回收生产车间进行“回锅”杀菌较为困难，尤其是规模大、门点多、销售半径大的企业更觉难做到。

2 “回锅”的产品难以保持原有的风味，色、香、味、组织状态会有较大的改变，不利于再销售，有的根本就不能回锅。

企业亟需一种可在销售点杀菌且不改变产品风味的技术和设备。本设备专门为这一要求而研制。

三特点：1采用微波作为杀菌源，杀菌温度 95 ，时间短，不改变制品原有的感官性状；

2合理分布微波，专用杀菌设计，保证杀菌均匀和99.5%以上的杀菌率(家用微波炉难以做到)；

3设置保水措施，使肉制品失水率 1.5%，什锦菜等高水份制品失水率 3.0%；

4可在销售现场安装和使用，采用220v和380v电源，使用方便，价格合理。

四应用对象：各类散装熟肉禽制品、熟鱼制品、熟蛋制品、豆制品、熟蔬菜制品等。

五使用方法：销售到6/12h的散装卤菜 杀菌 销售6/12h 杀菌 再销售6/12h