

# 杀菌锅杀菌 杀菌锅厂家

产品名称	杀菌锅杀菌 杀菌锅厂家
公司名称	山东重诺工业装备有限公司
价格	49000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:1000*2200 产地:山东潍坊诸城
公司地址	诸城市密州街道薛馆路与市寿路交叉路口
联系电话	13964702520

## 产品详情

杀菌锅杀菌方式 高温高压杀菌锅食品安全是现代人们越来越注重的话题，无论是家居还是食品加工公司。食品加工很多种类就可以使用到杀菌锅，杀菌锅的作用于可以杀灭食材中的细菌，从而有效地延长食材的保质期。同时杀菌锅的材质、结构、安装方式、杀菌方式、控制方式等呈多样化。有可以提高工作效率、加大生产量、节约成本等优点。同时根据杀菌方式可以适应于玻璃容器、金属容器、铝罐塑胶容器以及软袋包装等各类耐高温包装材料等。是您的最佳选择。

杀菌锅实现温度、时间、压力自动控制，适合于肉制品、饮料（包括玻璃瓶）、蛋制品、粽子等多种食品的杀菌和蒸煮，操作简单方便，耗能低，可以大大降低能耗成本。

装有排气管、进水管、安全阀、压力表、温度计、排水管、排气阀、液位计、电加热棒、盛装小车。

加热层有保温材料，设计时考虑到传热面积和换热效果达到规定杀菌要求，劳动强度低，生产效率高等优点，很受用户欢迎。

用户按本地区实际情况,可方便选用电加热蒸汽两用杀菌，节能效果好，生产力高，温度显示自动控制，调节范围广，控制精度高，耐腐消声，清洗方便等优点。

杀菌锅杀菌方式 高温高压杀菌锅产品特点：1. 自动化程度高 2. 纯净水杀菌 3. 间接加热和冷却，没有二次污染 4. 适合各种不同的包装物 5. 完善的压力控制，适合含气包装的杀菌 6. 控制系统主要部件采用原装进口 7. 杀菌锅采用智能模糊温度控制系统 三、适用范围：广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的必须设备。

