

# 卧式杀菌锅 蒸汽杀菌锅厂家制造

产品名称	卧式杀菌锅 蒸汽杀菌锅厂家制造
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

蒸汽加热杀菌锅 卧式杀菌锅杀菌锅有电器半自动、电脑半自动、电脑全自动三种控制方式，很多厂家的杀菌锅每种控制方式只有一套控制系统，而我们公司生产的这三种控制系统的杀菌锅都具有两套控制系统，电动手动双保险，安全性能更高。

我们立志于让客户买到的每台设备的质量与售后达到满意。

我们打开家里的冰箱，就会有各种食材：蔬菜、瓜果和小包装的火腿、卤蛋、鸡爪等。而这些小包装的保质期一般都会在45天到1年左右。

而我们自己做的食材几天甚至更短的时间就不能用了，这是为什么呢？因为这些小包装的食材一般都会用到杀菌锅。杀菌锅能通过水和蒸汽等高温高压的杀菌方式有效的杀灭食材中的细菌，通过这种方式来延长保质期。而我们公司的杀菌锅种类繁多，能够符合您各种杀菌要求。

蒸汽加热杀菌锅 卧式杀菌锅从杀菌方式上有三种：1、热水循环式杀菌：杀菌时锅内食品全部被热水浸泡，这种方式热分布比较均匀。2、蒸汽式杀菌：食品装到锅里后不是先加水，而是直接进蒸汽升温，由于在杀菌过程中锅内存在空气会出现冷点，所以这种方式热分布不是最均匀。3、淋水式杀菌：这种方式是采用喷嘴或喷淋管将热水喷到食品上，杀菌过程是通过装设在杀菌锅内两侧或顶部的喷嘴中，喷射出雾状的波浪型热水至食品表面，所以不但温度均匀无死角，而且升温和冷却速度迅速，能全面、快速、稳定的对锅内产品进行杀菌，特别适合软包装食品的杀菌。