

# 真空包装腊肉杀菌锅 高温水浴式杀菌锅 红烧牛肉罐头杀菌锅

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 真空包装腊肉杀菌锅 高温水浴式杀菌锅<br>红烧牛肉罐头杀菌锅     |
| 公司名称 | 诸城市衡宇食品机械有限公司                       |
| 价格   | 18000.00/台                          |
| 规格参数 | 品牌:诸城衡宇<br>型号:700*1200<br>重量:1000KG |
| 公司地址 | 山东省诸城市龙都街道大村工业区                     |
| 联系电话 | 15953651383                         |

## 产品详情

电汽两用式杀菌锅-电汽两用杀菌锅汽源可由电或蒸汽来供给，用电时可预先设定到所需温度，通过电接点压力表进行自动控温，低于一定温度时可自动加温

性能特点：电汽两用杀菌锅汽源可由电或蒸汽来供给，用电时可预先设定到所需温度，通过电接点压力表进行自动控温，低于一定温度时可自动加温，从而确保了在杀菌时温度的准确性。用蒸汽时可通过锅炉蒸汽直接进行升温杀菌。

不锈钢多功能高温灭菌锅 肉类、蛋品、鲜玉米、花生、山野菜、豆制品、水产品、罐头产品、菌类包装袋等食品及包装的高温杀菌。适用范围广，大中小型企业均能使用，并能满足生产需要。

食品的高温杀菌工作对于一个食品加工厂来说是至关重要的！它有如下两个特点：

一次性。高温杀菌工作从开始到结束必须一次性完成，期间不能间断，食品也不能做反复的杀菌处理。  
杀菌效果的抽象性。杀菌完毕的食品用肉眼检测不出效果，细菌培养试验也需要一周时间，所以不可能对每杀菌批次的食品进行杀菌效果的检测。基于以上特点，这就要求厂家第一要做好整个食品加工链的卫生的均一性，保证每袋食品在装袋前的细菌初始量相等，这样才能保证既定的杀菌公式的有效性。第二就要求有性能稳定、控温精确的杀菌设备，无故障、误差极小的执行既定的杀菌公式，保证杀菌效果的标准性、统一性。