

# 不锈钢电加热双层卧式杀菌锅 风干牛肉杀菌锅 鹌鹑蛋杀菌锅

产品名称	不锈钢电加热双层卧式杀菌锅 风干牛肉杀菌锅 鹌鹑蛋杀菌锅
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 型号:700*1200 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

杀菌锅基本知识：1、杀菌锅通过什么方式延长保质期？答：杀菌锅通过将食品内易繁殖的细菌孢子杀死，同时配合真空包装阻断细菌繁殖所需的氧气来达到延长保质期。2、杀菌锅的杀菌标准是什么？答：杀菌锅杀菌的产品必须达到商业无菌。3、什么是商业无菌？答：商业无菌是指：不含危害公共健康的致病菌和毒素；不含任何在产品储存、运输及销售期间能繁殖的微生物；在产品有效期内保持质量稳定和具有良好的商业价值。4、单层和双层什么区别？

答：双层上罐主要作用是产生蒸汽和储存热水。如果您选择电加热，建议选择双层，节能。如果有蒸汽可以选择单层杀菌锅，杀菌效果没有区别。5、杀菌锅为什么外观看起来一样，而价格差别很多呢？答：杀菌锅的外形看起来简单易懂，实际生产及其复杂，首先生产工厂需要有国家一类压力容器生产资质。生产工艺中包含焊接，探伤，切割等多道工序。正规厂家生产的杀菌锅客户不必担心质量和售后问题，后期使用中，如果出现任何的故障，客户可到自己所在地设备质量技术监督局实名举报，由于每台设备都有单独的编号需要备案，所以对客户是有充分保障的。

6、为什么所有的厂家都有资质，价格还差别那么大呢？答：因为很多厂家都是在别的公司名下，如果设备出现质量问题，承担后果的也不是他们自己，所以这样的设备没有任何的保障。杀菌锅的资质有编号，大家可查询编号或者公司名称。还有其他问题欢迎大家提出来，我会一一解答。