

厂家批发 手撕牛肉杀菌锅 蒸汽加热杀菌锅 肉类杀菌锅

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 厂家批发 手撕牛肉杀菌锅 蒸汽加热杀菌锅 肉类杀菌锅 |
| 公司名称 | 诸城市衡宇食品机械有限公司 |
| 价格 | 7000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:诸城衡宇 型号:700*1200 重量:500KG |
| 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

熟食品杀菌锅 主要适用于罐头（如：肉类、禽类、鱼类、蛋类、蔬菜等罐头）及需要高温杀菌的蛋白饮料（如：牛奶、豆奶、杏仁、椰奶、花生奶、煮袋等。特别适合软罐头类（如：火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等）。玻璃管，马口铁罐，PP瓶、HDPE瓶，铝箔袋，透明袋，真空袋，高温蒸煮。

全自动杀菌锅采用了我们成熟的杀菌温度记录系统技术，控制系统通过RS485通讯和电脑连接，系统可实时地显示整个杀菌控制过程，亦可将杀菌过程的温度压力曲线自动地存储到计算机中,用户可以随时查阅.也可以通过打印机随时打印,可实现工厂远程控制和远程数据管理。为了提高杀菌过程中热力分布效果，杀菌锅安装除借鉴FDA法规及SN0400标准我们还采用循环水泵及高密封的轴流风机以加大锅内循环；我们采用了循环水系统，大大的节约了水资源，符合当代节能环保的理念。

杀菌后的食品由于可在常温下运输、贮存和销售，流通领域的成本大大降低，而商品的保质期长，可利用产地的新鲜原料在当地进行大批量加工，以获得高品质、低成本的产品，更可以借助季节差和地区差扩大销售面，从而获得高额利润。