

# 电加热杀菌锅,肉制品高温杀菌设备

产品名称	电加热杀菌锅,肉制品高温杀菌设备
公司名称	诸城市铭越机械科技有限公司
价格	38000.00/台
规格参数	品牌:鼎惠 型号:700型 产地:山东省诸城市
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道繁荣西路149号大学生创业孵化基地1117室(注册地址)
联系电话	15666883721

## 产品详情

电加热杀菌锅,肉制品高温杀菌设备很多人对杀菌锅知道的并不是很多,会担心杀菌的过程中产品的口感会发生变化,这就需要我们再杀菌的时候需要改进一下工艺,防止杀菌的时候过度的舒华造成口感的变化,设备型号跟配置多种,欢迎来电咨询。

肉制品高温杀菌设备常用的加热方式有电加热、蒸汽加热跟电气加热三种,常规型号有700、800、900、1000、1200,板材都是先用304不锈钢材质组成,操作简单,使用方便,低能耗高效率,是食品延长保质期的好帮手。

电加热杀菌锅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 and 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。

4、水汽混合式杀菌:

这种方式杀菌由法国推出,巧妙的把蒸汽式和水淋式相结合,锅内加入少量的水以满足循环喷淋使用,

蒸汽直接进入国内，真正实现短时高效、节能环保并适合特殊产品的杀菌。

肉制品高温杀菌设备订购流程以及售后

1.买卖双方签订买卖合同，定做方支付百分之四十定金，承揽方根据客户要求生产

2.设备完工后由物流统一配送到客户所在地物流站

3.设备到达客户所在地物流站，客户验货后支付剩余尾款

4.备注：高温灭菌锅属于压力容器，我们厂家会有专门的技术人员上门指导安装调试。我们对灭菌锅的质保时间为一年。

售后服务：我们的灭菌锅系列厂家直销，一手货源，我们还能提供上门安装调试服务，终生售后。