

# 诸城神龙机械 肉制品高温杀菌锅优质 安徽肉制品高温杀菌锅

产品名称	诸城神龙机械 肉制品高温杀菌锅优质 安徽肉制品高温杀菌锅
公司名称	诸城市神龙机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新园区辛兴路1508号
联系电话	13780883086

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市神龙机械厂

### 喷淋杀菌锅灭菌釜

喷淋杀菌锅灭菌釜是高温高压灭菌设备，喷淋是多种灭菌方式中的其中一种。喷淋杀菌锅灭菌釜主要有上罐和下罐两个罐，肉制品高温杀菌锅优质，也可以一个上罐带多个下罐等不同的组合形式。

喷淋杀菌锅灭菌釜的灭菌形式是指过热工艺水通过喷嘴以喷淋的形式通过产品表面，过热水间接升温降温，水温间冷间热，水温不会出现急升急降的现象，产品的灭菌质量有保障。

喷淋杀菌锅灭菌釜适合琉璃瓶，马口铁，真空小包装，安徽肉制品高温杀菌锅，充气包装，盒式包装等对灭菌温度压力要求较高的产品，但喷淋杀菌锅灭菌釜不适合大包装的产品。

### 肉制品高温杀菌锅

### 巴氏杀菌锅

巴氏杀菌是一种低温杀菌，一般是指75摄氏度至85摄氏度之间的杀菌，杀菌温度较低，没有高压。巴氏杀菌锅可以定制为罐式的密封杀菌锅，可以热水杀菌冷水降温，不占地方。

巴氏杀菌锅也可以升温至121摄氏度，升至0.32mpa，实现高温高压杀菌。

神龙机械公司生产的巴氏杀菌锅内循环设计合理，升温快，肉制品高温杀菌锅信誉，降温快，对杀菌的产品口感，色泽，营养有保障。

神龙机械专注于杀菌锅的生产十五余年，欢迎有意向有需求的朋友电话咨询或前来实地考察试机。肉制品高温杀菌锅

### 高温高压灭菌锅产品性能及特点

高温高压灭菌锅设备吸收国外先进的高压灭菌装置，先进技术，肉制品高温杀菌锅厂家，结合我国国情而研制的，具有技术起点高、工艺先进、产品稳定和实用性好等优点。

高温高压灭菌锅设备主要部件采用不锈钢制造，符合食品卫生要求，抗腐蚀性强，设备使用寿命长，设备经劳动局检查合格、保护装置可靠。

杀菌效果好，符合国家标准压力容器生产许可，配套齐全。

### 肉制品高温杀菌锅

诸城神龙机械-肉制品高温杀菌锅优质-安徽肉制品高温杀菌锅由诸城市神龙机械厂提供。诸城市神龙机械厂（[www.sdshenlong.com](http://www.sdshenlong.com)）为客户提供“杀菌锅,夹层锅,硫化设备,行星搅搅拌锅,风干机,油炸设备”等业务，公司拥有“诸城神龙机械”等品牌。专注于肉制品加工设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：郑玉玉。同时本公司（[www.slshajunsb.com](http://www.slshajunsb.com)）还是从事玉米杀菌锅，电加热杀菌釜，杀菌锅设备的厂家，欢迎来电咨询。