

蒸汽杀菌锅价格 诸城众工机械 蒸汽杀菌锅

产品名称	蒸汽杀菌锅价格 诸城众工机械 蒸汽杀菌锅
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

产品详情

高温杀菌锅，全自动海参杀菌锅，喷淋式杀菌锅海参是高营养的一种食品，越是营养高的食品越容易滋生细菌，而且我们追求的不仅仅是保质期的长短，还有海参的卖相和口感，所以海参杀菌后的保质期就不如其他的食品长，蒸汽杀菌锅，一般情况下的保质期是3个月，海参对杀菌的温度和时间要求都很严格，所以我们推荐选用电脑全自动的杀菌锅，这样杀菌时全部由电脑控制，确保杀菌时温度和时间控制的准确性，保证做出合格的产品。

众工一行人参加印尼食品机械展圆满收官

2019年10月30日，我公司一行3人参加一年一度的印度尼西亚ALLPACK食品包装工业展，蒸汽杀菌锅价格，展位号（AF031）。在展会上，

印尼当地老客户到我公司展位进行友好交流，对我公司产品在印尼市场给予充分肯定和赞赏，更有多家有合作意向新朋友达到展会进行交流沟通，蒸汽杀菌锅多少钱，

进一步达成合作意向！

展会总共进行4天，于11月2日结束，我公司此次印尼展会参展收获很多，圆满收官！

卤肉熟食抽真空后杀菌程序

1.装填产品抽真空。注意封口不要有油渍，有油渍会影响封口效果，当然选择包装机选择M型封条。发现油渍用抹布擦一下。

2.真空后的产品装填到杀菌盘中、装填产品时产品在杀菌盘中不要太紧实，不要装的太满太多，产品装的太多，会影响杀菌水循环流动，会造成杀菌锅热分布不均，会出现杀菌不彻底，蒸汽杀菌锅哪家好，温度不均匀的情况。

产品入锅。装好产品的杀菌锅通过小车进入锅内，关上杀菌锅门，密封好。

上罐预热，杀菌锅的上罐预热到杀菌温度.比如说121度（也可以装填产品之前就预热）

蒸汽杀菌锅价格-诸城众工机械-蒸汽杀菌锅由诸城市众工机械有限公司提供。诸城市众工机械有限公司（www.zczgjx.net）为客户提供“杀菌锅,夹层锅,变温压差果蔬膨化设备,鹌鹑蛋生产线”等业务，公司拥有“诸城众工机械”等品牌。专注于休闲食品加工设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：刘莎莎。