

莲子杀菌锅，保鲜鸡杀菌锅，夏进甜牛奶杀菌锅

产品名称	莲子杀菌锅，保鲜鸡杀菌锅，夏进甜牛奶杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	型号:700*1200 加热方式:电加热 蒸汽加热 控制方式:电脑全自动
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

莲子杀菌锅，保鲜鸡杀菌锅，夏进甜牛奶杀菌锅八宝又名腊八粥，佛粥，中国传统节日食品。是一种在腊八节用由多种食材熬制的粥。中国南宋文人周密撰《武林旧事》说：“用胡桃、松子、乳蕈、柿、栗之类作粥，谓之腊八粥。八宝粥具有健脾养胃，消滞减肥，益气安神的功效。可作肥胖及神经衰弱者食疗之用，保鲜鸡杀菌锅也可作为日常养生健美之食品。一般情况下只能在常温下放七天，七天之后就过期了。为了延长他的保质期，都会想尽各种各样的办法，我公司针对延长保质期生产了高温杀菌锅，在进行高温高压的情况下来延长保质期，而且口感不会改变。

莲子杀菌锅，保鲜鸡杀菌锅，夏进甜牛奶杀菌锅电气两用杀菌锅，实验型杀菌釜为圆筒形，由四个支座支着，锅盖和锅身的销紧是利用自销楔合块来完成，十对自销楔合块均匀分布而又分别固定在锅盖与转环、转环装上活动式及固定滚轮装置，使转环转动自如，本设备装有排汽管、进水管、安全阀、压力表、保鲜鸡杀菌锅温度计、排水管、排气阀、液位计、电加热棒、盛装小车。加热层有保温材料，设计时考虑到传热面积和换热效果达到规定杀菌要求，劳动强度低，生产效率高等优点，很受用户欢迎。

莲子杀菌锅，保鲜鸡杀菌锅，夏进甜牛奶杀菌锅电气两用杀菌锅特点：电气两用杀菌锅汽源可由电或蒸汽来供给，用电时可预先设定到所需温度，通过按控制箱进行自动控温，低于一定温度时可自动加温，到设定温度时自动停止，从而确保了在杀菌时温度的准确性。用蒸汽时可通过锅炉蒸汽直接进行升温杀菌。

1. 由电加热蒸汽发生器代替锅炉，适合环保要求，产量较小的食品药品生产企业，尤其适合产品研发。
2. 杀菌温度、杀菌压力、杀菌时间、保鲜鸡杀菌锅蒸汽发生器由控制柜自动控制，其余过程由人工控制。
3. 有3道安全连锁装置。

4. 电加热功率可选，以适合用户电网容量的不同。

5. 可以选择蒸汽式杀菌或热水循环式杀菌。把热水罐事先加热到所需温度，通过循环水泵把锅内热水进行循环加温，使锅内产品在热水喷淋和蒸汽的条件下进行高温灭菌，使产品能保持原有的色泽、口味营养成分，且杀菌时间能提高一半的效率，同时节约能源