

双锅并联杀菌锅，糯玉米杀菌锅，海鲜酱杀菌锅

| | |
|------|-----------------------------------------------|
| 产品名称 | 双锅并联杀菌锅，糯玉米杀菌锅，海鲜酱杀菌锅 |
| 公司名称 | 诸城市重诺机械有限公司 |
| 价格 | 1198.00/台 |
| 规格参数 | 型号:1200*3600 加热方式:蒸汽加热 控制方式:电脑全自动 电器半自动 |
| 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

双锅并联杀菌锅，糯玉米杀菌锅，海鲜酱杀菌锅咸鸭蛋以新鲜鸭蛋为主要原料经过腌制而成的再制蛋，营养丰富，富含脂肪、蛋白质及人体所需的各种氨基酸、钙、磷、铁、各种微量元素、维生素等，易被人体吸收，咸味适中，老少皆宜。蛋壳呈青色，外观圆润光滑，又叫“青蛋”。咸鸭蛋是一种风味特殊、食用方便的再制蛋，糯玉米杀菌锅咸鸭蛋是佐餐佳品，色、香、味均十分诱人。往往我们在家自己腌制的蛋黄出油的几率不是很大，而我们在超市买的出油量就大，那是因为超市购买的这些真空包装后经过杀菌锅高温杀菌之后才有的，杀菌后不仅出油量大，而且保质期也延长了。

双锅并联杀菌锅，糯玉米杀菌锅，海鲜酱杀菌锅优点

1. 自动化程度高
2. 纯净水杀菌
3. 间接加热和冷却，没有二次污染
4. 适合各种不同的包装物
5. 完善的压力控制，适合含气包装的杀菌
6. 控制系统主要部件采用原装进口
7. 杀菌锅采用智能模糊温度控制系统

糯玉米杀菌锅罐体结构分有三种：

- 1、单罐杀菌锅

- 2、双层杀菌锅
- 3、双锅并联式杀菌锅
- 4、立式杀菌锅
- 5、电汽两用杀菌锅
- 6、旋转式杀菌锅

双锅并联杀菌锅，糯玉米杀菌锅，海鲜酱杀菌锅分类

按材质分为：不锈钢（SUS304）、碳钢（Q235-B）。

按加热方式分为：蒸汽加热、电加热、电汽两用。

按控制方式分为：手动控制、糯玉米杀菌锅半自动控制（电器半自动、电脑半自动）、全自动控制。

按安装方式分为：卧式、立式。

按杀菌方式分为：水浴式、蒸汽式、喷淋式（侧喷、顶淋）。

按外观形式分为：单锅、双层、双并、三锅并连、转笼（内笼体旋转）、双层转笼。