

# 鸡爪专用杀菌锅，皮蛋香肠杀菌锅，竹笋罐头高温杀菌锅

产品名称	鸡爪专用杀菌锅，皮蛋香肠杀菌锅，竹笋罐头高温杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1189.00/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

鸡爪专用杀菌锅，皮蛋香肠杀菌锅，竹笋罐头高温杀菌锅现在人们得的生活节奏越来越快，在工作中会遭遇一些不愉快得事情，一天最愉快得时间就是下班回到家躺在床上，把一天得事情抛在脑后。然而我们都会养宠物，回家看到可爱得宠物，心情也好了，现在宠物市场越来越好，卖宠物食品得也越来越多，其实宠物食品也是要用杀菌锅，我们在市场上看的包装好得，都是高温杀菌锅杀菌得，皮蛋香肠杀菌锅这样它的保质期才长，不管是袋装的、马口铁包装的、还是软包装的都可以用杀菌锅杀菌。加热方式有电加热和蒸汽加热，电加热的要有380v电压，最小型号的是700\*1200，它的功率是40kw,蒸汽加热的要有锅炉或者是蒸汽发生器，控制方式上有电脑全自动、电脑半自动、电器半自动，杀菌方式有蒸汽杀菌、水浴杀菌、喷淋杀菌。可以根据客户要求定制，详情欢迎来电咨询。

鸡爪专用杀菌锅，皮蛋香肠杀菌锅，竹笋罐头高温杀菌锅使用注意事项：

a 待灭菌的物品放置不宜过紧；b 将冷空气充分排除，否则锅内温度达不到规定温度，影响灭菌效果；c 灭菌完毕后，不可放气减压，否则瓶内液体会剧烈沸腾，皮蛋香肠杀菌锅冲掉瓶塞而外溢甚至导致容器爆裂。须待灭菌器内压力降至与大气压相等后才可开盖；d 现在已有微电脑自动控制的高压蒸气灭菌锅，只需放去冷气后，仪器即可自动恒压定时，时间一到则自动切断电源并鸣笛，使用起来很方便。

鸡爪专用杀菌锅，皮蛋香肠杀菌锅，竹笋罐头高温杀菌锅基本知识：

1、杀菌锅通过什么方式延长保质期？

答：杀菌锅通过将食品内易繁殖的细菌孢子杀死，同时配合真空包装阻断细菌繁殖所需的氧气来达到延长保质期。

2、杀菌锅的杀菌标准是什么？

答：杀菌锅杀菌的产品必须达到商业无菌。

### 3、什么是商业无菌？

答：商业无菌是指：不含危害公共健康的致病菌和毒素；不含任何在产品储存、运输及销售期间能繁殖的微生物；在产品有效期内保持质量稳定和具有良好的商业价值。

### 4、单层和双层什么区别？

答：双层上罐主要作用是产生蒸汽和储存热水。如果您选择电加热，建议选择双层，节能。如果有蒸汽可以选择单层杀菌锅，杀菌效果没有区别。

### 5、杀菌锅为什么外观看起来一样，而价格差别很多呢？

答：杀菌锅的外形看起来简单易懂，实际生产及其复杂，首先生产工厂需要有国家一类压力容器生产资质。生产工艺中包含焊接，探伤，切割等多道工序。皮蛋香肠杀菌锅正规厂家生产的杀菌锅客户不必担心质量和售后问题，后期使用中，如果出现任何的故障，客户可到自己所在地设备质量技术监督局实名举报，由于每台设备都有单独的编号需要备案，所以对客户是有充分保障的。

### 6、为什么所有的厂家都有资质，价格还差别那么大呢？

答：因为很多厂家都是在别的公司名下，如果设备出现质量问题，承担后果的也不是他们自己，所以这样的设备没有任何的保障。杀菌锅的资质有编号，大家可查询编号或者公司名称。

还有其他问题欢迎大家提出来，我会一一解答。