

广东熟食杀菌设备价格诚信企业推荐

产品名称	广东熟食杀菌设备价格诚信企业推荐
公司名称	北京万宇凯声科技发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京市海淀区北下关街道富海大厦1704
联系电话	13681254757

产品详情

控制食品细菌超标

细菌超标是影响食品安全的主要因素之一，几乎所有企业都采取严格的控制措施，制订规范的工艺流程和消毒制度，但产品抽检时仍有细菌超标现象发生。相对无害的杀菌方式消毒杀菌效果不佳，消毒杀菌效果好的杀菌剂又可能出现化学残留问题。

丹麦DCW次氯酸发生器通过电解盐和水，生成有效氯200-1000ppm的次氯酸溶液，pH在3.0-8.5之间任意调节，杀菌快速广谱，可以杀灭细菌、病毒、细菌芽孢等多种病原微生物，有效防止细菌超标，保证食品质量安全。且溶液杀菌后自然降解无残留，无需再次清洗，节省工艺，节约用水。

想了解更多详细信息，赶紧拨打图片上的电话吧！！！！

加工设备及管道清洗杀菌

食品加工生产过程中，加工设备及管道的清洗杀菌非常重要。为了使产品符合卫生质量要求，在食品加工过程中，熟食杀菌设备价格，除了防止一次污染(原料微生物污染)外，还应重点防止生产用水、工器具等不洁净而产生的二次污染。如不及时、彻底地清洗加工设备及用水管道，将直接影响产品质量。因此保持制造设备的清洁环境是防止食品二次污染非常有效的方法。

DCW次氯酸发生器为丹麦进口，通过电解盐和水生成次氯酸溶液，其pH值在3.0-8.5之间任意调节，有效氯浓度为200-1000ppm，杀菌快速广谱，将其用于加工设备和用水管路的清洁消毒，可有效杀灭大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等各种病原微生物，清除管路中的生物膜并抑制其再生，有效防止二次污染。溶液原液本身无毒，并对不锈钢无腐蚀，保障食品质量安全。机组现场生产，在线投加，无需要存

储与运输，溶液杀菌后自然快速降解，对人和环境无危害。彻底解决食品加工中的二次污染问题，为食品安全提供一个优良的生产环境。

食品出现质量问题的原因

近年来，食品质量问题和细菌超标的新闻频繁出现，食品加工企业对食品安全也越来越重视，它不仅直接关系人们的身体健康，更是一个食品企业发展的命脉。为防止食品安全事故的发生，各企业从原料采购、储藏、加工过程中都制定了必要的措施和制度。

在食品生产过程中，原料被加工成半成品时，经高温或辐射消毒，微生物被基本消灭，但经高温处理的食品在包装环节，与包装车间内空气直接接触，如果空气、设备和人携带有较多的细菌，则细菌会附着在食品表面，再次污染我们的食品，最终导致出厂后的产品出现微生物超标、发霉变质等问题，甚至引发食物中毒。

丹麦DCW次氯酸发生器通过电解盐和水生成次氯酸溶液，有效氯200-1000ppm，pH值在3.0-8.5之间任意调节。可快速有效杀灭原材料、加工设备及人员工作服上的细菌、病毒、细菌芽孢等各种病原微生物，清除用水管路中的生物膜并抑制其再生，避免产品细菌超标问题，保证食品安全。且溶液杀菌后自然降解为盐和水，无需再次清洗，对人和环境无危害，对设备无腐蚀。广泛适用于食品加工过程中原材料、人员洗手泡靴、空气环境、工器具、生产生活用水等多个方面的消毒杀菌。

广东熟食杀菌设备价格诚信企业推荐由北京万宇凯声科技发展有限公司提供。北京万宇凯声科技发展有限公司（www.dcwchina.net）为客户提供“丹麦DCW次氯酸发生器”等业务，公司拥有“丹麦DCW次氯酸发生器”等品牌。专注于生活饮用水处理设备等行业，在北京海淀区有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：武经理。同时本公司（www.dcw-china17.cn）还是从事次氯酸设备，进口次氯酸设备，高稳定次氯酸设备的厂家，欢迎来电咨询。