

果脯煮糖锅规格 果脯煮糖锅 森峰

产品名称	果脯煮糖锅规格 果脯煮糖锅 森峰
公司名称	诸城森峰食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	经济开发区站前路215号
联系电话	15318958388

产品详情

电加热系列操作 投入白砂糖和糖浆，开启电闸，其油温可自动控制，还可增设糖温到工艺要求可电铃报警等功能。熬出的糖色泽明亮，果脯煮糖锅价格，使用时清洁卫生、操作简便，是在不能用锅炉为热源的情况下的理想产品。本产品集熬糖与抽真空于一体，设计结构合理，减少了传统在一个锅内熬糖，然后在另一口锅内抽真空的繁琐工序，也减少了用户对设备的投资，果脯煮糖锅，目前该设备已远销朝鲜、韩国等国家。

我公司生产的每台杀菌釜上均可配置F值测量仪，该测量仪具备测量值的功能，F值软件每隔3秒进行一次F值计算。所有灭菌数据，包括灭菌条件、F值、时间-温度曲线、时间-压力曲线等均可通过数据处理软件处理后予以保存或打印，以便于生产管理。本机在物料杀菌之前，保证锅内空气干燥的情况下，可提前升温，使锅体温度达到100 以上，果脯煮糖锅型号，缩短了杀菌时间，保证了物料的干湿度。广泛用于乳品、食品、制药、化工、饮料行业对糖果、粽子、酒类、糕点、蜜饯、罐头、卤味、玉米、鸡蛋的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。加热、保温、杀菌处理或贮藏液体的必备设备。多功能真空锅罐体采用优质不锈钢SUS304制作，表面经过抛光处理，真空锅由液溶器、升降盖、电加热装置、温控装置、可倾斜装置等组成。可根据用户的不同需求设计制作。

真空脱气罐原理及作用：它利用真空抽吸作用去除物料中的空气（氧气），抑制氧化和褐变，提高产品的品质。同时除去悬散微粒附着的气体，防止微粒上浮，果脯煮糖锅规格，有效地改善产品的外观，还可以减少灌装及高温灭菌时的起泡，改善产品的外观，还可以减少容器内壁的腐蚀。

快速高压真空锅主要用于奶品和食糖、饮料、及其他元素和各种在配合后进行搅拌均匀贮存作用，是制造八宝粥，乳品、饮料、制药厂家不可缺少的设备。

果脯煮糖锅规格-果脯煮糖锅-森峰(查看)由诸城森峰食品机械有限公司提供。诸城森峰食品机械有限公司（www.zclze.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。森峰——您可信赖的朋友，公司地址：经济开发区站前路215号，联系人：石经理。

