

蒸汽高温杀菌锅 熟食电加热杀菌锅 双层全自动杀菌锅

产品名称	蒸汽高温杀菌锅 熟食电加热杀菌锅 双层全自动杀菌锅
公司名称	山东重诺工业装备有限公司
价格	11000.00/台
规格参数	型号:700*1200 加热方式:电加热 蒸汽加热 杀菌方式:蒸汽 水浴 喷淋
公司地址	诸城市密州街道薛馆路与市寿路交叉路口
联系电话	13964702520

产品详情

蒸汽高温杀菌锅 熟食电加热杀菌锅 双层全自动杀菌锅不锈钢杀菌锅自动化程度高，当盛装产品的杀菌篮推入杀菌锅后，只要按下启动按钮，整个杀菌过程，升温、恒温杀菌、加压、减压、冷却自动完成。熟食电加热杀菌锅食品的特色是，包装经抽真空处理，避免因氧化作用而产生的变色、变味，而且能延长保存期限，易于常温流通、贮存和卖。

蒸汽高温杀菌锅 熟食电加热杀菌锅 双层全自动杀菌锅特点：

- 1、杀菌效果好，杀菌锅内采用热水对流循环设计，温度分布均匀，确保产品杀菌品质一致性；
- 2、锅体采用不锈钢制造，符合食品卫生要求，抗腐蚀性好，卫生美观，设备使用寿命长；
- 3、升温时间短，由于事先对热水罐中水充分加热，熟食电加热杀菌锅当开始对杀菌锅中产品杀菌时，只需将热水罐中热水注入杀菌锅，同时加入蒸汽，使升温时间缩短；
- 4、全自动杀菌锅采用触摸屏操作，PLC自动控制整个杀菌过程，从给水、升温、杀菌、冷却到杀菌结束全部自动化，无需人工操作；
- 5、温度、压力等参数采用进口仪表控制调节，控制精确，可防止包装容器的变形、破损等事故发生；
- 6、记录仪详细记录过程参数，以备质量检查时参阅。

蒸汽高温杀菌锅 熟食电加热杀菌锅 双层全自动杀菌锅基本知识：

- 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。熟食电加热杀菌锅如果您选择电加热，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**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。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。