

电汽两用 嘉兴肉粽 午餐肉高温杀菌锅

产品名称	电汽两用 嘉兴肉粽 午餐肉高温杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	3680.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:700*1200 产地:山东潍坊诸城
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

电汽两用杀菌锅，嘉兴肉粽高温灭菌锅：

粽子是端午节必备的食物，但是现在已经不仅仅局限在特别的节日才吃了，现在一年四季只要是您想吃都是可以吃到的，电汽两用杀菌锅尤其是嘉兴的粽子一年都在生产。这是因为现在的粽子都是经过包装并且是经过高温杀菌的，不仅携带起来特别的方便而且保质期长，特别的方便，味道好更加的方便，是很多人喜欢吃的。

肉粽高温灭菌锅现在我公司设备的杀菌方式有水浴杀菌、蒸汽杀菌和喷淋杀菌。水浴杀菌主要是用水源，锅内每个地方都能杀菌到，无杀菌死角。蒸汽杀菌是以饱和的空气、压力、空气反压来实现杀菌；喷淋杀菌在锅内有喷淋管，电汽两用杀菌锅有顶部有管的顶喷和侧面有管的侧喷。我公司生产的每一台设备均严格按照ISO9001质量体系保证模式进行，嘉兴肉粽高温灭菌锅并接受《压力容器安全技术监察规程》规定的监察和法定检测机构定期监督检验，质量可靠。

电汽两用杀菌锅为保证更均匀的热量分布和F值，我公司生产的水浴式杀菌锅(带热水罐)成套杀菌设备，锅内顶部排列两根喷淋管和高扬程循环泵，电汽两用杀菌锅使杀菌锅内温度在整个杀菌过程中的所有阶段始终保持非常之稳定，肉粽高温灭菌锅保证了F值的变化，也避免了蒸煮过度等现象的发生。

电加热杀菌锅,午餐肉高温灭菌锅

在选择杀菌设备的时候要选择正规厂家生产的，而且要有生产资质的才行，虽然能做的挺多，但是真正有能力做的也不是很多，我们的电加热杀菌锅设备法兰采用不锈钢胚一次碾压成型，避免了杀菌釜因高温灭菌及快速冷却的骤冷骤热而造成锻打法兰的裂缝现象。

午餐肉高温灭菌锅：

杀菌分为很多种，但有些细菌必须在高温状态下才能把细菌杀死，这个时候就必须要用到高温杀菌锅了

。我公司生产的设备装有排气管、进水管、安全阀、压力表、温度计、排水管、排气阀、液位计、电加热棒、盛装小车。加热层有保温材料，设计时考虑到传热面积和换热效果达到规定杀菌要求，劳动强度低，电加热杀菌锅生产效率高等优点，很受用户欢迎

电加热杀菌锅内每个地方都能杀菌到，无杀菌死角。蒸汽杀菌是以饱和的空气、压力、空气反压来实现杀菌；喷淋杀菌在锅内有喷淋管，有顶部有管的顶喷和侧面有管的侧喷。我公司生产的每一台午餐肉高温灭菌锅设备均严格按照ISO9001质量体系保证模式进行，并接受《压力容器安全技术监察规程》规定的监察和法定检测机构定期监督检查，质量可靠。