

高温高压杀菌锅 卤蛋杀菌锅 芦笋杀菌锅

产品名称	高温高压杀菌锅 卤蛋杀菌锅 芦笋杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	2450.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:可定制 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

高温高压杀菌锅 卤蛋杀菌锅 芦笋杀菌锅

注重食品安全，注重食品卫生是每个公民应该提倡的意识，现在进入到商超的食品全部都是经过食品药品监督管理局检查合格之后进入到超市里面的。进入到超市里面的食品首先就是菌落指数是否超标，然后才会是口感。菌落指数超标与食品的保质期是否延长关系到您的产品是否能进入到超市里面，口感决定了您的销量的高低，所以这个时候就需要用到高温杀菌锅。卤蛋真空包装之后进入到高温杀菌锅里面，进行高温杀菌。经过高温杀菌的产品才会延长保质期，然后才会加工成礼盒送到大众的手里，然后销量会逐渐的提高。现在过年过节大家都会带着礼盒出门，里面的食品就是高温杀菌锅来杀菌完成的。

高温高压杀菌锅卤蛋杀菌锅：

杀菌锅的作用就是为了保证食品的商业无菌，而食品杀菌后一旦直接接触空气，很快就会再滋生细菌，所以杀菌前一定要对食品进行真空包装，且必须保证包装袋的质量，能在125度的高温下不变形。卤蛋在卤制时有两种选择，一可以直接用杀菌锅来卤制，在115度的高温下，30-40分钟就可以卤制完一锅，也可以选择夹层锅卤制，卤制时间是3-4小时一锅，然后包装杀菌。

高温高压杀菌锅卤蛋杀菌锅 的杀菌方式一般选择水浴式杀菌，包装袋全浸泡在杀菌水中，这样杀菌彻底，包装袋不变形，水浴式杀菌锅是通过直接注入蒸汽，使热水罐的水升温到预定温度，然后注入工艺罐，同时使锅内的工艺用水不断循环，并通过水汽混合器循环加热灭菌。从而缩短了杀菌时间，提高工作效率。杀菌的工艺水可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。水浴式杀菌锅设备特点：水浴式杀菌锅可分为：双层水浴式杀菌锅、双锅并联水浴式杀菌锅、三锅串联水浴式杀菌锅。

高温高压杀菌锅卤蛋杀菌锅 900型：

内径900mm

长度：1500mm

产量：300-350kg

功率：45kw

盘子数量：8个；

托盘：2个

小推车：2个

容积：1.3m³

配锅炉型号：0.1t，4kg

高温高压杀菌锅卤蛋杀菌锅 双层水浴式杀菌锅：1、节约能源。在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。

2、高温短时间灭菌采用双罐热水循环进行杀菌，事先将热水罐内的水加热到灭菌所要求的温度，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。

3、均一的水流交换方式，温度均一，无死角采用国际先进技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，杀菌罐内的循环水呈上、下不断的切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效杜绝了杀菌过程中出现的死角现象，使产品的保质期更加稳定和长久。

4、杀菌罐内温度在杀菌过程中所有阶段始终保持稳定，保证了F值的合格率。

【售后服务】：杀菌锅售出后派技术人员上门指导安装调试，并教会一到两名工作人员操作。

1、服务宗旨：快速、果断、准确、周到、彻底

2、服务目标：服务质量赢得用户满意

3、服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，供方在接到通知后，维修人员以很快的时间内可到达现场并开始维修。

4、服务原则：产品保修期为十二个月，在保修期内供方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供的配件均按成本价计。

欢迎来到高温高压杀菌锅卤蛋杀菌锅的页面，由诸城市重诺机械有限公司为您提供，联系电话是18365667703，地址位于山东潍坊市密州街道驻地，主要经营杀菌锅 夹层锅 清洗风干 巴氏杀菌机 滚揉机 斩拌

芦笋杀菌锅：

采用双罐热水循环进行杀菌，事先将杀菌罐内的水加热到所要求的温度，从而缩短了时间，提高了工作效率。

在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节约了时间及人力、物理的消耗，降低了生产成本。杀菌时

两罐体作为 罐交替使用，同时提高了产量。

针对软包装产品，特别是大块头包装，热穿透速度快，杀菌效果好。

热分布均一，产品品质轻松控制。