

# 火腿肠杀菌锅 水浴式杀菌锅 豆干豆奶高温杀菌罐

产品名称	火腿肠杀菌锅 水浴式杀菌锅 豆干豆奶高温杀菌罐
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	2680.00/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

香肠杀菌釜 水浴式杀菌釜 豆腐干酸奶高温杀菌罐：

如今应用高温杀菌釜的顾客是愈来愈多，目前市面上的杀菌釜也是各种各样的，许许多多的生产厂家也是生产制造着不一样的杀菌釜，有很多种多样型号规格的，除菌方法的，设计构思不一样的，顾客挑选的情况下也是目不暇接的，不清楚该去怎么选择。可是有一个基本定律是稳定不会改变的，那便是一分价格一分货。贵的机器设备已有贵的大道理，划算的机器设备也是有划算的机器设备的原因。机器设备的设计构思，板才的材料，零配件的应用生产厂家，售后维修服务的是不是及时不一样，价钱当然是不一样的。做挑选的情况下也是要留意，尤其是设计方案上一定要有效的，例如两层的杀菌釜，上罐加温水以后喷入入锅，开展水浴除菌，有的生产厂家上罐为过热蒸汽罐，这一模样上罐的水不可以做到一百度之上，也是有的生产厂家上罐没有电热管，这一模样上罐就无法加温水，只有具有收购的功效。也有的生产厂家，入锅没有电热管，那样的设计方案除菌不完全，也有的生产厂家只有一个离心水泵，那样的设计方案离心水泵的使用寿命要短，也有的生产厂家没有拖盘，那样的设计方案装卸搬运的情况下不方便，因此当您不太懂这一机器设备的情况下一定要多问多看看多学习培训，才可以更强的挑选合适您的机器设备。

香肠杀菌釜：

由锅体、盖子、打开设备、卡紧斜楔、安全性互锁设备、路轨、杀菌筐、蒸气喷嘴及多个支管等构成。盖子密封性选用充气式硅胶耐高温密封环，密封性靠谱，使用期长。具备遇热总面积大，热效高、加温匀称、液料烧开时间较短、加温温度非常容易操纵等特性。杀菌釜关键用以食品企业、药业等各行各业！

用非常简单的专业术语，香肠杀菌釜是一只密闭式的、充压的电加热器，用以加温密封性在器皿内的食品类。对密封性包装在器皿外需商业无菌除菌的食品类，能够应用多种的杀菌釜系统软件。

采用上等金属材质，严苛依照国家高压容器生产制造规范生产加工生产制造，食品类杀菌釜机器设备有

严苛标准的品质体系管理逐层严格把关，机器设备投入市场前，必须历经严苛的检测，广大群众尽可安心使用！蒸气杀菌釜装有靠谱高压容器办理手续壹套。水浴式杀菌釜是根据立即引入蒸气，使开水罐的水提温到预订温度，随后引入加工工艺罐，另外使锅内的加工工艺自来水持续循环系统，并根据水蒸气切换阀循环系统加温杀菌。进而减少了除菌时间，提升工作效能。除菌的加工工艺水可循环系统应用，节约了电力能源、时间及人力资源、物力资源的耗费，减少了产品成本。

机器设备优点：

- 1) 节约资源。在除菌全过程中应用的工作中物质可循环系统应用，节约了电力能源、时间及人力资源、物力资源的耗费，减少了产品成本。
- 2) 高温短期内杀菌选用双罐热水循环开展除菌，事前将开水罐里的水加温到杀菌所规定的温度，进而减少了杀菌时间，提升了工作效能。
- 3) 均一的流水互换方法，温度均一，无死角选用国际性比较好技术性，运用热水循环、浸泡式除菌，在除菌全过程中，除菌罐里的冷却循环水呈上、下持续的转换，确保了除菌罐里从提温、隔热保温到减温，随意点的热遍布均一，合理避免了除菌全过程中出现的盲区状况，使商品的保存期更为平稳和长期。
- 4) 除菌罐里温度在除菌全过程中全部环节自始至终长期保持，确保了F值的达标率。

商品服务承诺：一年质保期 终身售后服务 量身订做 长期性服务支持是雅辰机械制造有限公司的服务理念，并装有多名技术性全方位的工程项目专业技术人员服务上门，为顾客处理瓶颈问题。

水浴式杀菌釜\_豆腐干杀菌釜\_酸奶高温杀菌罐：

对于不一样的商品，除菌的情况下所必须的机器设备也各有不同。我企业产品研发生产制造的是运用空气压缩作工作压力的圆桶体灭菌设备，其盖子卡紧形式是选用锁紧斜楔齿合方式，启闭启动便捷，融入于水果罐头、饮品对马口铁罐和玻璃罐头的除菌解决工作中。

水浴式杀菌釜\_豆腐干杀菌釜\_酸奶高温杀菌罐针对机器设备关键点层面解决的好的机器设备、所运用的零配件是大的生产商的或者合资企业或者海外进口的、生产厂家有一定的整体实力，而且价钱相对性于市价相对性有效，那么那样的商品才算是高性价比的机器设备，反过来针对这些关键点压根没有解决，零配件是以百货商店销售市场上廉价购到的，生产厂家仅有三两个人的小生产厂家，那样的机器设备除开价钱上面小于市价以外，彻底没有一切的优势，是肯定不能挑选的。

水浴式杀菌釜\_豆腐干杀菌釜\_酸奶高温杀菌罐特性：

- 1、 选用热水循环式除菌，合适除菌时沉积严实的食品类。
- 2、 提温起止点高，速度更快，可快速做到除菌实际效果，提升食品类质量，大限度的保存商品原口味。
- 3、 加工工艺罐里开水均值每三分钟循环系统一遍，各点温度匀称，无死角。
- 4、 减温快速，每三分钟向加工工艺罐注完一遍冷水。
- 5、 每一次除菌结束，开水可存在上罐，待下一次应用，减少食品类提温时间，提升工作效能。
- 6、 锅门选用充气式硅胶密封圈，密封性靠谱，长寿命，每三年拆换一次。
- 7、 配置安全性连锁加盟设备

欢迎光临水浴式杀菌釜豆腐干杀菌釜酸奶高温杀菌罐的网页页面，由诸城市重诺机械设备有限责任公司

为您出示，联系方式是18365667703，详细地址坐落于山东潍坊市诸城市南二环路与，关键运营蒸煮锅，高温杀菌釜，鱼肉采肉机，食品真空包装机，净菜配送生产流水线。