

饮料杀菌锅 猪蹄杀菌锅 双锅并联杀菌锅

产品名称	饮料杀菌锅 猪蹄杀菌锅 双锅并联杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	3600.00/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

饮料杀菌锅 猪蹄杀菌锅 双锅并联杀菌锅

超市里的饮料琳琅满目，大家知道它是怎样延长保质期的吗？当然是用我们重诺的杀菌锅了。我们买一台杀菌锅都要有特检院，检验合格后颁发的合格证和压力容器证件，每一台杀菌锅都符合国家要求。我们饮料罐装瓶的材质也是不一样的，有玻璃瓶，塑料瓶，还有袋装的，重诺饮料杀菌锅根据不同的包装瓶材质选择适合的杀菌方式。有蒸汽杀菌，水浴式杀菌，喷淋式杀菌。锅内温度分布非常均匀，预防高温杀菌过程。外包装涨破的现象发生。您需要杀菌什么样的产品呢欢迎来咨询 18365667703
逢爱玲

饮料杀菌锅 猪蹄杀菌锅：

杀菌锅厂家只有做出放心的产品才能打开市场走向大众，现在食品卫生质量要求是全名比较关注的问题，质量好不好群众说了算，做出放心的产品才是良心的产品，细菌是所有的东西都有的，食品上的细菌滋生比较快，杀菌在食品生产加工中作为很重要的一道工序，往往决定着销量的关键。重诺杀菌锅根据不同食品对灭菌条件的要求，随时设定不同的升温 and 冷却程序，可利用多阶段的加热的杀菌方式，使食品承受的热量限制到比较小限量，以尽可能完美地保存其风味、口感和色泽，使每一种食品均可在比较好的状态下进行调理灭菌。精确的杀菌温度（ ± 0.1 ）可以避免因高温高压加工法而产生的蒸煮异味。高温杀菌锅电脑内可存储10 - 100个杀菌公式。循环水通过板壳式热交换器进行间接地加热或冷却，阻止二次污染。压力平衡系统对内含气包装的杀菌至关重要，尤其是在升温或降温阶段，需要精确的压力控制。控制系统可对处理罐内的温度和压力进行连续监测，并对罐内压力进行校正以便使其与包装内的压力相应。高温杀菌锅外形美观、卫生、安全、耐用等特点 蒸汽杀菌锅向您承诺凡购买我公司食品机械设备免费给予保修一年，且终身免费维护！我方对客服的维护要求在8小时内作出回应，48小时内到达现场。如果客户在系统联调过程中需要进一步的技术细节，我方无条件提供。

饮料杀菌锅 猪蹄杀菌锅厂家山东省诸城市重诺食品机械有限公司是一家机械及行业设备的企业，是经国家相关部门批准注册的企业。主营杀菌锅、蒸煮锅，公司位于中国山东诸城市山东省诸城市东外

环与南外环交叉口南800米路西。山东省诸城市重诺食品机械有限公司本着“客户为主，诚信至上”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业

双锅并联水浴式调理杀菌锅：

设备特点：

高温短时间灭菌。采用双罐热水循环进行杀菌，事先将杀菌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

2.节约能源，提高产量。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。

3.杀菌时两罐体作为灭菌罐交替使用，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。

4.热分布均一，产品品质轻松控制。