

高温高压杀菌锅 卤蛋杀菌锅 脱骨鸡爪杀菌锅 鱼豆腐杀菌锅

产品名称	高温高压杀菌锅 卤蛋杀菌锅 脱骨鸡爪杀菌锅 鱼豆腐杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	9700.00/元
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 脱骨鸡爪杀菌锅 鱼豆腐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，高温高压杀菌锅卤制时间是3-4小时一锅，然后包装杀菌。

高温高压杀菌锅 卤蛋杀菌锅 脱骨鸡爪杀菌锅 鱼豆腐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、时间及人力脱骨鸡爪杀菌锅、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。

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，维修人员快的时间内可达到现场并开始维修。
- 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 斩拌机。