

# 电加热杀菌锅,午餐肉高温灭菌锅 鸭胗鸭肉杀菌锅 乳鸽罐头高温杀菌锅

产品名称	电加热杀菌锅,午餐肉高温灭菌锅 鸭胗鸭肉杀菌锅 乳鸽罐头高温杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	9700.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:900*1800 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

电加热杀菌锅,午餐肉高温灭菌锅 鸭胗鸭肉杀菌锅 乳鸽罐头高温杀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汽管、进水管、安全阀、压力表、午餐肉高温灭菌锅温度计、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 18365667703 逢爱玲

电加热杀菌锅,午餐肉高温灭菌锅 鸭胗鸭肉杀菌锅 乳鸽罐头高温杀菌锅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,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。

电加热杀菌锅,午餐肉高温灭菌锅 鸭胗鸭肉杀菌锅 乳鸽罐头高温杀菌锅1)。  
转换水流方向:温度均匀、无死角

杀菌锅内循环水呈上、下、左、右八个点,均匀的转换,保证了杀菌锅内从升温、杀菌、降温、冷却、锅内每个点的热分布均匀,达到了比较理想的杀菌效果。

2). 升温速度快,杀菌时间短

本机采用双罐热水循环，可以事先把热水罐加温到所需温度再进行杀菌锅灭菌，从而缩短了杀菌时间。杀菌过程中的工作介质可以循环使用，节省了能源、时间及人力物力的消耗，降低了生产成本。

### 3) . 杀菌精度高

本机采用国际的技术及的日本电脑元件，利用锅内转换的热水循环，浸泡式杀菌，在工作过程中，对锅内温度压力、杀菌时间、进汽、排汽、进水、排水等过程，全部采用电脑自动化控制，锅内精确度在0.3度左右。确保产品的色泽、口味、营养成分不变，保持原有风味。

### 4) . 电脑全自动控制系统

### 5) . 杀菌锅可设定单一式多个阶段杀菌

根据用户不同产品设定多个升温杀菌阶段，也可设定多个降温阶段，采用双峰灭菌，使产品所受的热量降到比较低，使每种产品都在合理的条件下进行灭菌。

重诺食品机械厂专注于压力容器生产十年以来，始终把所有精力注入到每一颗螺丝，每一道工序，每一台设备，严格把关，精密检测使之成为重诺的又一精品代表，重诺生产高压杀菌锅，夹层锅，行星炒锅，松香锅，粽子锅，硫化罐等，别人在拼价格，我们在拼质量，各位老板们在出来考察设备的时候不妨多考察几家，如果都拼谁的价格比较低，那设备必然出现偷工减料的现象，这样恶性循环下去生产出来的设备你们敢用吗？所以追求设备品质，重诺从未停下过脚步，我们追求精益求精，满足客户的一切需求