

# 西藏卤肉杀菌锅 卤肉杀菌锅品牌质量 诸城众工机械

产品名称	西藏卤肉杀菌锅 卤肉杀菌锅品牌质量 诸城众工机械
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

## 产品详情

诸城罐头食品杀菌锅全自动高温杀菌锅，大型高温杀菌设备，北海咸鸭蛋高温杀菌锅

全自动高温杀菌锅，大型高温杀菌设备，北海咸鸭蛋高温杀菌锅有一些前期考察食品行业项目的客户会问我，怎样才能保证用杀菌锅杀菌完产品之后不会破坏食品的风味呢？像是果蔬制品是不适合用全自动高温杀菌锅进行高温杀菌的，除此之外大部份食品都适合用高温杀菌，特别是闻名全国的北海咸鸭蛋，使用润成牌北海咸鸭蛋高温杀菌锅熟化鸭蛋，出油率很高，卤肉杀菌锅多少钱，而且速度很快。

大型高温杀菌设备而众工机械生产的杀菌锅是一只密闭的、加压的加热器，它在某些程度上和家用的高压锅有一定的相似之外，只不过高压锅有没反压的功能，如果在家做实验用高压锅杀菌已经包装好的食品，结果必然是袋子破了。

北海咸鸭蛋高温杀菌锅特性：以有一定的压力的蒸气为热源，西藏卤肉杀菌锅，具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。本锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，大型高温杀菌设备配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

厂家供应不锈钢双锅并联杀菌锅梅菜扣肉盒式包装

### 1) 高温短时间灭菌

本机与压力蒸汽锅炉搭配使用，蒸汽蒸煮、杀菌，缩短了灭菌时间，提高工作效率；900型（直径；筒长为1.8米）杀菌锅每小时可蒸4000个鸭蛋。

### 2) 杀菌精度高

本机是采用国际先进技术，对温度、压力、杀菌时间、进水、进气、排水、排气等全过程进行智能自动化控制，温度准确（ $\pm 0.5$ ）。

### 3) 节约能源

本机杀菌过程中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

4) 传统观念：鸭蛋腌制时间越久出油越好；但是用高温高压蒸汽蒸煮鸭蛋出油率高，蛋清鲜嫩，出油且不咸，这就是卖点。

### 杀菌锅其中包含了哪些具体的原理

在杀菌锅运行的过程之中，其实是启用了许多方面的理论和知识的，而对于了解这些方面的知识能够帮助使用者更好的运用这个装置和系统。而这个装置所包含的一些原理就是需要通过了解到一些特性来看，如这个装置是个加热和加压的装置，卤肉杀菌锅价格，所以需要温度大于沸水的温度，这就需要很高的温度和传递介质，还要具有良好的抗压性。而这种杀菌锅所使用的介质正是起到关键作用的传递介质，能够保证到在高温的环境下不会产生任何的变化，还要能够起到非常良好传递热量的作用，卤肉杀菌锅品牌质量，由于要受到蒸汽之类的混合气体传递的文帝，所以对于这种介质的考验也是非常的大的，不仅要受热均匀还要受到压强和压力的作用保持不变形。这样的材料就是这个原理的中心，最后只要装置的适当使用就能够确保达到了杀菌的效果。

西藏卤肉杀菌锅-卤肉杀菌锅品牌质量-诸城众工机械(诚信商家)由诸城市众工机械有限公司提供。诸城市众工机械有限公司（[www.zczgix.net](http://www.zczgix.net)）在休闲食品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城众工机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘莎莎。