

# 双并杀菌锅操作使用 德州双并杀菌锅 诸城众工机械

产品名称	双并杀菌锅操作使用 德州双并杀菌锅 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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市众工机械有限公司

软包装食品加工需要用到杀菌锅吗

杀菌锅在我们日常生活中的应用随处可见。比如我们吃的很多采用软包装的熟食一般都需要杀菌锅高温杀菌，通过杀菌锅的杀菌过程，双并杀菌锅价格，不但可以延长食品的保质期，双并杀菌锅操作使用，还可以提升食品的味道，让食品尝起来别具一番风味。

杀菌锅设备特点：

- 1.间接加热和冷却，阻止蒸汽和货物直接污染。
- 2.设定脉冲功能，双并杀菌锅品牌质量，热水波浪式喷淋，确保货物加热均匀。
- 3.采用软化水杀菌，食品包装物料，光洁无污染。
- 4.柔和的分阶段升温、降温、保护玻璃瓶食品不破碎。
- 5.适合不同的包装物料和食品灭菌。
- 6.根据产品不同，设定分段升温、杀菌、保压、降温。

7.分顶喷、侧喷型杀菌、可同时喷淋、可交换喷淋。

检测结果出来了.....

令所有人吃惊的是：

这些粥确实没加防腐剂!

看到这是不是有人觉得无法相信了?到底是检测出了问题还是怎么回事?

现在食妹要告诉你，检测没出问题哦，这些粥不加防腐剂也能保质6个月，确实可以做到!

到底为什么呢?别急，听食妹给你讲

密封+高温

杯子里面是无菌的!

其实这些粥的保质原理跟罐头是一样的!

首先要搞清楚的是，所谓“防腐剂”这种东西，主要防的是微生物，就是xi菌、霉菌之类的，它们是导致食物腐败、发霉、变质的罪魁祸首。

如果不用防腐剂，也能保证微生物无法生长，德州双并杀菌锅，厂家是不会多此一举的非要加防腐剂的。(何必自己增加成本呢)

那么这些粥是怎么保证微生物不生长的呢?很简单，这些粥在倒进杯子之后，被完全的密封在了里面，然后被扔进杀菌锅中120 高温加热40-50分钟。

密封=外面的微生物进不去

高温加热=里面的微生物全死了

所以，

实际上杯子里面是一个无菌的环境!

只要你不打开包装把外面的微生物放进去，杯子里面的东西就不会腐败变质哦~明白了吗?

为了提高杀菌过程中热力分布效果，杀菌锅安装除借鉴FDA法规及SN0400标准我们还采用高效率循环水泵及高密封的轴流风机以加大锅内循环；我们采用了循环水系统，大大的节约了水资源，符合当代节能环保的理念

双并杀菌锅操作使用-德州双并杀菌锅-诸城众工机械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.zczgjx.net](http://www.zczgjx.net)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我

们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！