

# 高温灭菌釜 调味料包杀菌锅 肉制品通用杀菌锅

产品名称	高温灭菌釜 调味料包杀菌锅 肉制品通用杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	40000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:700 产地:山东诸城
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

高温灭菌釜，调味料包杀菌锅，肉制品通用杀菌锅 杀菌锅的价格是什么样的都有，但是质量也是参差不齐，我们购买杀菌锅的目的就是为了给食品杀菌，要是为了节省那点钱选择了不好的杀菌锅，达不到杀菌的目的肉制品通用杀菌锅，那我们还不如不买设备呢，这样省下来更多。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，卤制时间是3-4小时一锅，然后包装杀菌。

高温灭菌釜，调味料包杀菌锅，肉制品通用杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐温密封圈，密封可靠，使用寿命长肉制品通用杀菌锅。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。产品特点：1．自动化程度高2．纯净水杀菌3．间接加热和冷却，没有二次污染4．适合各种不同的包装物5．完善的压力控制，适合含气包装的杀菌6．控制系统主要部件采用原装进口7．杀菌锅采用智能模糊温度控制系统

高温灭菌釜，调味料包杀菌锅，肉制品通用杀菌锅广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的必须设备。罐头类：马口铁罐、铝罐（例如：罐装饮料杏仁露、核桃露、保健茶饮料软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋煮袋等。应用于各种肉制品、豆制品、奶制品、蛋制品、调味料包杀菌锅海产品、饮料制品、休闲食品等生产加的工，以及农副产品深加工、化工医药的生产等。