

# 麻酱鸡蛋裸蛋杀菌锅 酱排骨杀菌锅 香菇豆干杀菌锅

产品名称	麻酱鸡蛋裸蛋杀菌锅 酱排骨杀菌锅 香菇豆干杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	105000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:1200 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

麻酱鸡蛋裸蛋杀菌锅，酱排骨杀菌锅，香菇豆干杀菌锅 超市内有很多休闲食品，其中各类豆干占了很大的一部分，而现在豆制品不仅仅是豆干，很多延伸产品走向市场，食品的流通就需要一定的保质期，要不然哪个商超敢让保质期几天的食品入驻？还没到消费者的手里这就就超保质了。所以需要先对食品进行杀菌。大家都知道，香菇豆干杀菌锅 豆干的包装基本上都是软袋包装，差别就是包装的大小，面向的顾客群不一样包装的大小就不一样，比如要是作为休闲食品就得用小包装，面向家庭和饭店就得用大包装，小包装的还可以选用蒸汽杀菌，但是大包装的为了杀菌的彻底就得需要用水浴式杀菌，水浴杀菌建议您使用双层的杀菌锅，杀菌水在上罐时就加热升温，杀菌时升温起始点高，速度快，可迅速达到杀菌效果，不影响食品的口感，提高食品品质，大限度的保留产品原风味。

麻酱鸡蛋裸蛋杀菌锅，酱排骨杀菌锅，香菇豆干杀菌锅 我公司生产的双层电加热杀菌锅上罐和下罐都是高压罐，都带有加热管，杀菌水在上罐加热到121度后通过热水泵排到杀菌锅内，直接对食品进行杀菌，热水不需要在杀菌锅内慢慢升温，避免了食品因长时间的蒸煮而烂软影响口感。杀菌锅整个灭菌工艺流程全部由电脑PLC控制香菇豆干杀菌锅，一次性完成，无需人工操作。采用图表平板，利用屏幕进行触摸控制，所有时段均由模拟感应器和自动阀控制。压力和温度呈数字化显示，可将适用于任何产品的各种压力模式和温模式预先编制成程序输入计算机中。电脑内可存储100个杀菌公式，以便选择使用。

麻酱鸡蛋裸蛋杀菌锅，酱排骨杀菌锅，香菇豆干杀菌锅 【高效低能】热水储存在上罐，杀菌时可快速充满下槽，产品升温快。同时杀菌水可循环回收至上罐，节省水资源和热能。产品完全浸入杀菌水，温度全方位渗透到产品中，产品熟化快。 产品介绍：传统杀菌锅的控制方式，是通过改变杀菌时间和杀菌温度来达到一个杀菌效果，酱排骨杀菌锅但是由于升温的过程会因热量来源不稳定和食品体积大小，会影响杀菌效果（F值），会导致每杀菌批次的杀菌效果不一致。

