

食品高温杀菌釜 河北烧鸡高温杀菌锅

产品名称	食品高温杀菌釜 河北烧鸡高温杀菌锅
公司名称	诸城博铭商贸有限公司
价格	29800.00/台
规格参数	型号:700*1200 材质:304不锈钢 控制方式:电器半自动
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道大洼子村东
联系电话	18105366130

产品详情

食品高温杀菌釜 河北烧鸡高温杀菌锅 每到过年过节餐桌上总是少不了烧鸡，大吉大利的寓意也非常的好，主要是味道也好，所以更受到人们的欢迎。每个地区都对自己的烧鸡有独有的口感和味道，河北就有不少做的，而且做的也挺好，经过包装杀菌后保存时间长，就算是快递也不影响烧鸡的品质，食品高温杀菌釜就是因为经过杀菌处理的缘故。

河北烧鸡高温杀菌锅对于了解过杀菌设备的都知道，其实杀菌方式分为三种，水浴杀菌、喷淋杀菌和蒸汽杀菌，不同的杀菌方式对产品的杀菌效果肯定是不同的，食品高温杀菌釜在进行杀菌的时候也需要看具体的产品来选择，比如肉制品熟食类的就不能用蒸汽杀菌，蒸汽的穿透性差，对于肉制品来说杀菌不够彻底，选择水浴或喷淋都是可以的。

食品高温杀菌釜利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，杀菌罐内的循环水呈上、下、左、右不断的切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，河北烧鸡高温杀菌锅有效杜绝了杀菌过程中出现的死角现象，使产品的保质期更加稳定和长久。