

# 豆制品小零食杀菌锅 鲍汁鹅掌高温灭菌设备 粽子杀菌锅

产品名称	豆制品小零食杀菌锅 鲍汁鹅掌高温灭菌设备 粽子杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	75000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:1200 产地:山东
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

豆制品小零食杀菌锅，鲍汁鹅掌高温灭菌设备，粽子杀菌锅

粽子随着人们生活水平的提高，不只是只在端午节食用了，在日常生活中人们把它做成真空包装，卖到全国各地，我们平时煮的粽子，粽子杀菌锅在常温下放几天就会坏掉，从而不能拿到市面上售卖，而用我们重诺杀菌锅高温高压杀菌后的粽子有效的杀灭有害菌，保质期可以延长到10个月到12个月不等，从而保证了粽子的保质期。我们个杀菌锅上罐也是热水罐，可以再下灌装产品的时候上罐就开始加热，这样比较节省时间，我们的上罐和下罐是一样大的，这样热水的水量充足，可以充分包裹着粽子，杀菌更彻底效果更好。

豆制品小零食杀菌锅，鲍汁鹅掌高温灭菌设备，粽子杀菌锅杀菌锅介绍：1、杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全连锁装置、轨道、杀菌筐或杀菌盘、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高温密封圈，密封可靠，使用寿命长；2、杀菌锅锅体采用不锈钢制造，符合食品卫生要求，抗腐蚀性好，卫生美观，设备使用寿命长；3、升温时间短，由于事先对热水罐中水充分加热，当开始对杀菌锅中产品杀菌时，只需将热水罐中热水注入杀菌锅，同时加入蒸汽，粽子杀菌锅使升温时间缩短；4、采用触摸屏操作，PLC自动控制整个杀菌过程，从给水、升温、杀菌、冷却到杀菌结束全部自动化，无需人工操作；5、温度、压力等参数采用仪表控制调节，控制，可防止包装容器的变形、破损等事故发生；

豆制品小零食杀菌锅，鲍汁鹅掌高温灭菌设备，粽子杀菌锅双层水浴式调理杀菌锅设备特点：· 杀菌水经过预热，杀菌温度起点高，缩短了杀菌时间，保护了产品品质。· 杀菌结束后的热水回收至上罐，节约蒸汽、能耗和杀菌时间。· 针对软包产品，特别是大块头包装，热穿透速度快，杀菌效果好。PLC程序控制，杀菌实现标准化。鲍汁鹅掌高温灭菌设备· 可配备FO值控制系统，使杀菌更科学。· 热分布均一，产品品质轻松控制。

