

# 梅菜扣肉杀菌锅 咸鸭蛋高温高压杀菌锅 自热火锅料包杀菌锅

产品名称	梅菜扣肉杀菌锅 咸鸭蛋高温高压杀菌锅 自热火锅料包杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	76000.00/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

梅菜扣肉杀菌锅，咸鸭蛋高温高压杀菌锅，自热火锅料包杀菌锅 2020年特殊的时期，让餐饮行业的寒冬无限的延期，使自热火锅悄悄地火了起来，自热火锅分为素包和肉包，想要长时间保存，就要进行杀菌处理，重诺系列杀菌锅为客户考虑，想客户所及客户所急，自热火锅料包杀菌锅既能解决素包的问题又能保证肉包杀菌彻底，自热火锅料包杀菌锅尤其是针对那些产量小的客户，比如素包里有菜只能用巴氏杀菌，温度要在85-95度之间，而肉包就是需要高温121度进行杀菌，如果产量小让客户让客户既买巴氏杀菌线又买高温高压杀菌锅，那是不现实的，说以我们重诺的杀菌锅就可以满足这方面的需求，做菜包时调到巴氏杀菌的温度，做肉包时可以调到高温状态，做到一锅两用，一次投入终生受益。有需求的客户就liansi我们吧。

梅菜扣肉杀菌锅，咸鸭蛋高温高压杀菌锅，自热火锅料包杀菌锅1) 高温短时间灭菌本机与压力蒸汽锅炉搭配使用，蒸汽蒸煮、杀菌，缩短了灭菌时间，提高工作效率；2) 杀菌精度高本机是采用国际先进技术，对温度、压力、杀菌时间、进水、进气、排水、排气等全过程进行智能自动化控制，温度准确（ $\pm 0.5$ ）。3) 节约能源本机杀菌过程中用的工作介质可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本4) 传统观念：鸭蛋腌制时间越久出油越好；自热火锅料包杀菌锅但是用高温高压蒸汽蒸煮鸭蛋出油率高，蛋清鲜嫩，出油且不咸，这就是卖点。杀菌锅的杀菌方式通常分为汽杀、水杀两种杀菌方式，水杀是通过锅炉蒸汽把锅内热水加温到121 后，根据不同产品进行不同时间的保温，达到完全杀掉细菌的目的可适用于肉制品、蛋制品、奶制品、豆制品、水果罐头、蔬菜、饮料制品等食品的杀菌。

梅菜扣肉杀菌锅，咸鸭蛋高温高压杀菌锅，自热火锅料包杀菌锅安装要求：

1) 设备处于水平位置（也可根据客户定位）2) 安装设备的区域能尽量宽敞，以便于操作。3) 排气口不得排放在车间内。4) 配备0.1T压力蒸汽锅炉，或者是柴油、天然气燃烧器，口感好，咸鸭蛋高温高压杀菌锅提高产品竞争力！！！！

