

# 卤豆干全自动高温杀菌锅，实验室专用杀菌锅，鱼豆腐专用杀菌锅

产品名称	卤豆干全自动高温杀菌锅，实验室专用杀菌锅，鱼豆腐专用杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	4000.00/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

卤豆干全自动高温杀菌锅，实验室专用杀菌锅，鱼豆腐专用杀菌锅 麻花一咬嘎嘣脆，越嚼越香，是老少皆宜的饭后甜点，休闲零食，被打上了包装在全国各地销售，在出厂的前期有一段重要的流程就是杀菌，杀菌后使保质期延长，鱼豆腐专用杀菌锅不易变坏，这就用到了我们的麻花杀菌锅，杀菌更彻底，质量更有保障，我们的杀菌锅有单锅的，双层的，双锅并联，三锅并联，可以根据客户的具体需求定制。

卤豆干全自动高温杀菌锅，实验室专用杀菌锅，鱼豆腐专用杀菌锅 杀菌锅概述、结构：杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、联锁装置、轨道、杀菌筐、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高温密封圈鱼豆腐专用杀菌锅，密封可靠，使用寿命长,杀菌锅是为延长食品的保存期，需对食品进行高温短时间杀菌，既杀灭食品中可能的致病菌，又保持食品的重要营养成分及食品の色香味不受损害。该系列杀菌锅结构合理，密封性好，启闭省力，操作方便，可靠。性能稳定，并配有压缩气管系，以压缩空气的反压力作

卤豆干全自动高温杀菌锅，实验室专用杀菌锅，鱼豆腐专用杀菌锅 用途：杀菌锅主要用于食品行业.医药等各个领域!食品的高温杀菌工作对于一个食品加工厂来说是至关重要的！它有如下两个特点一次性。高温杀菌工作从开始到结束必须一次性完成，期间不能间断，食品也不能做反复的杀菌处理。杀菌效果的抽象性。杀菌完毕的食品用肉眼检测不出效果，细菌培养试验也需要一周时间，所以不可能对每杀菌批次的食品进行杀菌效果的检测。基于以上特点，实验室专用杀菌锅这就要求厂家要做好整个食品加工链的卫生的均一性，保证每袋食品在装袋前的细菌初始量相等，这样才能保证既定的杀菌公式的有效性。第二就要求有性能稳定、控温精确的杀菌设备，无故障、误差极小的执行既定的杀菌公式，保证杀菌效果的标准性、统一性。

