

# 卤制肥肠杀菌锅 卤味鸭高温杀菌锅

产品名称	卤制肥肠杀菌锅 卤味鸭高温杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:重诺机械
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

卤制肥肠杀菌锅 卤味鸭高温杀菌锅猪肉的价格一直居高不下，那我们就吃鸡肉、鸭肉吧，反正一样都是很好吃的，相比鸡肉我更喜欢鸭肉，像是烤鸭或者是卤味鸭，咬上一口，肉质肥瘦相间，香嫩的鸭肉和外表酥软的皮结合在一起，每一个香味分子都在口中蹦开卤制肥肠杀菌锅。为了能让各地都吃到这样的美味，商家会选择将产品做成真空包装的，经过我们的高温杀菌锅杀菌之后，能够将保质期延长到半年到一年间，能够让各地都能够吃到卤味鸭的美味。

卤制肥肠杀菌锅 卤味鸭高温杀菌锅产品特点

- 1、水浴式杀菌：杀菌时锅内食品全部被热水浸泡，这种方式热分布比较均匀。
- 2、蒸汽式杀菌：食品装到锅里后不是先加水，卤制肥肠杀菌锅而是直接进蒸汽升温，由于在杀菌过程中锅内存在空气会出现冷点，所以这种方式热分布不均匀。
- 3、淋水式杀菌：这种方式是采用喷嘴或喷淋管将热水喷到食品上，杀菌过程是通过装设在杀菌锅内两侧或顶部的喷嘴中，喷射出雾状的波浪型热水至食品表面，所以不但温度均匀无死角，而且升温和冷却速度迅速，能全面、快速、稳定的对锅内产品进行杀菌，特别适合软包装食品的杀菌牛奶、酸奶乳制品杀菌锅、高温高压杀菌釜。

传统杀菌装备会出现杀菌食品会出现控制不稳定的状态，或者操作过于复杂，对操作人员的技能要求更高，现在新式研发的杀菌锅提高了对工作要求的严格控制，使得作业过程更加简单，高压灭菌锅，程序设置一步到位，蒸汽灭菌锅，适合一般操作人员作业。设备的常见的一些故障能通过系统自动感受感知，自动提示，有利于维护和维修工作。

那么，在需要对杀菌锅进行转移运送，或者暂时性不需要使用，需要将杀菌锅储存起来时，以方便到另一生产场地使用或着下次使用，需要做一些必要的清理和保护工作。