

双层高温杀菌釜,咸鸭蛋杀菌锅,烤鸭蛋加工设备

产品名称	双层高温杀菌釜,咸鸭蛋杀菌锅,烤鸭蛋加工设备
公司名称	诸城市润成贸易有限公司
价格	39800.00/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西外环中段东侧（杨春商贸城）
联系电话	15666886150

产品详情

双层高温杀菌釜,咸鸭蛋杀菌锅,烤鸭蛋加工设备 其实咸鸭蛋我自己就喜欢吃，尤其油多的更喜欢吃，但是并不是每个鸭蛋都有油，有时候就是碰运气，但是现在有了我们的双层高温杀菌釜灭菌设备就不用担心这个问题了，只要腌好放进我们的设备每个都有油，不仅好吃而且保存时间还长。

咸鸭蛋杀菌锅常用的几种型号有：700型、800型、900型、1000型、1200型、1500型这几种型号，也可以根据个人产品产量的需求加工定做。双层高温杀菌釜针对于杀菌产品的不同，材质、外观、加热及杀菌方式，选择的型号也是不同的。客户根据所做产品的类别，产量，包装形式选择适合自己的型号，烤鸭蛋加工设备我们可以根据您的实际需求，以及场地大小布局进行规划配置。

双层高温杀菌釜产品特点：

- 1、杀菌效果好，杀菌锅锅内采用热水对流循环设计，温度分布均匀，确保产品杀菌品质一致性。
- 2、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，咸鸭蛋杀菌锅设备使用寿命长。
- 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，使升温时间缩短。
- 4、采用屏操作，烤鸭蛋加工设备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。