

电加热食用菌灭菌锅，食用菌蒸汽灭菌锅，杀菌釜。

产品名称	电加热食用菌灭菌锅，食用菌蒸汽灭菌锅，杀菌釜。
公司名称	诸城市金石食品机械有限公司
价格	11000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大村
联系电话	19806220577

产品详情

食用菌灭菌设备的优势

产品优势

1、一键式启动；所有操控及显示装置都集中在中控台上，不需要人员近距离操作，保证了人员的安全性；

2、设备杀菌部分为压力容器，常规耐压为0.44Mpa,客户使用压力一般为0.2Mpa；为保证使用安全，锅体设计是充分考虑到存在的所有可能的风险因素，从本体的设计到配件的选用，都是非常严格，所有用料、人工、配件、制作过程等全部记录在案，任何问题都可以追溯到源头；而且有国家特种设备检验机构作为第三方全程监督检查，签字确认；食用菌灭菌锅特点：一、我公司生产的灭菌器（柜）采用高温蒸汽的方式来置换罐内空气进行灭菌，具有升温快、穿透性强、罐内温度均匀的特点。为了保证完全性，设备上安装了气动卸压阀与双重机械安全阀，确保在任何情况下，设备都不可能产品压力超载问题；

设备的设计与配备是严格按照人性化的原则进行，设备在杀菌进行状态下，不管工人如何误操作，都不会打开锅门商品介绍商品选用浸入式加热管加温，耗电量少，加热迅速。

可选用多种多样加温方式如：液化石油气、液化气、煤球炉、柴火等，实际依据用户需求订制。蒸气工作压力超出0.2MPa闸阀能全自动释放出来过高工作压力。

电热管选用金属材质，加温速度更快，除菌效果非常的好、储罐必须放到干燥，自然通风的地区，电

气元器件不会受到湿气，那样才可以提升使用期蒸气加温食用菌菌种器机器设备必须联接蒸汽管道道，将加热炉造成的饱和水汽迅速通到食用菌菌种锅内，迅速提升锅温度，手阀门按时开启将凝结水迅速排到户外。