

鸡肉杀菌锅 诸城高温杀菌锅 杀菌锅厂家

产品名称	鸡肉杀菌锅 诸城高温杀菌锅 杀菌锅厂家
公司名称	诸城市金石食品机械有限公司
价格	10000.00/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

杀菌锅分为、蒸汽加热、电加热、电汽两用型。有水浴式、喷淋式、三锅串联式、双锅并联式、卧式、双层水浴式、自动回转式、旋转式杀菌锅，分为手动、半自动、全自动的高温高压杀菌锅。有全不锈钢、碳钢两种。酱猪蹄杀菌锅 鸡肉杀菌锅 牛肉杀菌锅

杀菌锅的特点

- 1、浸泡食物的水用外界循环泵做高速的流动，且会在杀菌室内有规律的调整水流的方向，促进整个杀菌室内水在每个包装物间不断流动，从而保证杀菌室内各点温度的高度一致，保证每个食物的杀菌安全；
- 2、预先在热水菌罐内被加热的杀菌用水，被迅速置入杀菌室，向食物释放大量的热量，使食物迅速升温，降温时，外界的凉水直接进入杀菌室与食物接触，迅速降温；
- 3、每次杀菌完毕，高温的水被回收到有保温的热水罐内，保存热量不被散失，节约了大量热能，且为下次杀菌做好准备，节省了时间；
- 4、采用世界上的率循环水泵，能用极少的电力发挥的功效；
- 5、安全、稳定、可靠，且随意调整的过程反压力控制，确保包装物不受变形；
- 6、高保真的过程控制，保证批量化生产的食品杀菌品质；
- 7、适合多种类型和尺寸。鸡肉杀菌锅，诸城高温杀菌锅，杀菌锅厂家

诸城市金石机械是山东省食品加工设备行业研制生产的优质厂家，技术力量雄厚，设计制造能力强，生产设施完善，管理制度健全。本公司以“服务为根，质量为本”为经营宗旨，以合理的价格，提供优质的产品和完善的售后服务，以客户需求为导向，不断创新，以提高客户生产效率为己任，为客户带来的现场解决方案。

公司位于山东半岛东南部沿海开放城市，上古名君舜帝的故乡——诸城市。毗邻青岛经济技

术开发区，东距青岛港100公里，南距日照港70公里，铁路、高速公路四通八达