

扣肉杀菌锅，肉制品杀菌锅，杀菌锅厂家

产品名称	扣肉杀菌锅，肉制品杀菌锅，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

扣肉是一道用猪肉制成的，常见的中国菜肴，扣肉罐头也是一种常见的罐装食品。扣肉的“扣”是指当肉蒸或炖至熟透后，倒盖于碗盘中的过程。扣肉发源于广东，以梅菜扣肉，一般狭义的扣肉就是指梅菜扣肉。

水浴杀菌：将产品浸泡在水里，使其完全浸泡。杀菌彻底无死角

喷淋杀菌：（顶喷、侧喷）通过喷淋管道以喷淋的状态，喷到产品。喷淋管占用一部分面积。

扣肉杀菌锅，肉制品杀菌锅，杀菌锅厂家

1，杀菌方式：

杀菌锅根据不同的产品选择不同的杀菌方式；简单分类为：气杀和水杀。

气杀：也就是杀菌介质为蒸气。早的时候这种杀菌方式就是应用于罐头产品的杀菌。目前国内外在罐头、饮料、蛋品、食用菌等行业应用广泛。

水杀：分为水浴式杀菌、喷淋式杀菌（顶淋、侧喷）、淋浴式杀菌等。

2，加热方式：

杀菌锅根据客户现场的实际情况，可以选择不同的加热方式；常用的几种加热方式有：蒸汽加热、电加热、燃煤式加热、燃气加热、燃油加热、导热油加热等。

诸城市金石机械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，。诸城市金石机械主营杀菌锅，夹层锅，行星炒锅。