

诸城雅辰机械 小型电加热熟食杀菌锅报价

产品名称	诸城雅辰机械 小型电加热熟食杀菌锅报价
公司名称	诸城市雅辰机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	18765623776 18765623776

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市雅辰机械有限公司

杀菌锅分类及选择原则：

从控制方式上分有四种：

- 1、手动控制型：肉制品杀菌锅所有阀门和水泵均由手动控制，包括加水、升温、保温、降温等工序。
- 2、电气半自动控制型：压力由电接点压力表控制，温度由传感器（pt100）和进口温控仪控制（精度为 ± 1 ），降温过程由人工操作。
- 3、电脑半自动控制型：肉制品杀菌锅采用PLC和文本显示器将采集的压力传感器信号和温度信号进行处理，可以储存杀菌工艺，控制精度高，温控可达 ± 1 。
- 4、电脑全自动控制型：全部过程都有PLC和触摸屏控制，可以储存杀菌工艺，酱香驴肉双层杀菌釜供应，操作工只需按启动按钮即可，杀菌完毕后自动报警，温控精度可达 ± 0.5 。肉制品杀菌锅，肉制品杀菌锅

杀菌锅装设有安全阀、压力表、温度计等附件，要保持安全，齐全、灵敏、可靠。在使用过程中应加维护与定期校验。本设备的安全阀启跳压力等于设计压力，应保持灵敏、可靠，应防止随意调整。压力表、温度计精度等级均为1.5级，公差允许内的差异是正常的。无铅封压力表不得使用，压力表指示失灵，刻度不清，表盘，泄压后指针不回零位，铅封损坏等情况均应立即更换。肉制品杀菌锅温度计应进行定期检验，使用前应以标准温度计校验正，以后每年校正一次。

电加热水浴杀菌锅采用转换水流方向：温度均匀、无死角杀菌锅内循环水呈上、下、左、右八个点，均匀的转换，保证了杀菌锅内从升温、杀菌、降温、冷却、锅内每个点的热分布均匀，达到了好的杀菌效果。

电加热水浴杀菌锅设备特点：

- 1、肉制品杀菌锅杀菌水经过预热，杀菌温度起点高，缩短了杀菌时间，保护了产品品质。
- 2、杀菌结束后的热水回收至上罐，节约蒸汽、能耗和杀菌时间。
- 3、针对软包装产品，特别是大块头包装，热穿透速度快，杀菌效果好。
- 4、PLC程序控制，杀菌实现标准化。
- 5、肉制品杀菌锅温度分布均一，产品品质轻松控制。
- 6、无纸记录系统（可选项）。
- 7、F值热分布系统（可选项）。肉制品杀菌锅

诸城雅辰机械(多图)-小型电加热熟食杀菌锅报价由诸城市雅辰机械有限公司提供。诸城市雅辰机械有限公司在肉制品加工设备这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城雅辰机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。同时本公司还是从事蒸汽夹层锅，蒸汽夹层锅价格，高温蒸煮锅的厂家，欢迎来电咨询。