

# 水浴杀菌锅,猪肉脯休闲食品杀菌锅

产品名称	水浴杀菌锅,猪肉脯休闲食品杀菌锅
公司名称	诸城市润成贸易有限公司
价格	36800.00/台
规格参数	材质:304不锈钢 控制方式:电器半自动 产地:诸城
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

水浴杀菌锅,猪肉脯休闲食品杀菌锅 产品进行杀菌是为了延长保存的时间，当然了也是为了食品的安全，更是为了食品的保存和运输，经过杀菌之后常温保存就可以放一年的时间，这样可以提前备货，方便销售。

水浴杀菌锅,猪肉脯休闲食品杀菌锅从控制方式上分有四种:

- 1、手动控制型：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 $\pm 1$ ），降温过程由人工操作。
- 3、电脑半自动控制型: 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 $\pm 0.3$ 。
- 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，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 $\pm 0.1$ 。

水浴杀菌锅,猪肉脯休闲食品杀菌锅采用双罐热水循环进行杀菌，事先将杀菌罐内的水加热到灭菌所要求的温度，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。节约能源，提高产量在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。杀菌时两罐体作为灭菌罐交替使用，同时提高了产量。均一的水流交换方式，温度均一，无死角。