

自热小火锅全自动高温杀菌锅

产品名称	自热小火锅全自动高温杀菌锅
公司名称	诸城市鑫富机械有限公司
价格	49000.00/台
规格参数	使用范围:自热小火锅 型号:900*1800 产地:山东潍坊诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市鑫富食品机械
联系电话	13963631001 13806478083

产品详情

型号	SC-900	SC-1000	SC-1200	SC-1300				
筒长(mm)	1800	2200	2400	2700	3600	4000	4000	
容积(m)	1.35	2.06	2.16	3.70	4.60	5.00	5.20	5.82
锅体厚度(mm)	4	4	5	5				
装机功率(KW)	6.2	7	11.5	13	13			
设计压力(Mpa)	0.35	0.35	0.35					
杀菌蓝数(个)	147	147	147					

双层水浴式调理杀菌釜介绍：

- 1)、高温短时间灭菌，采用双罐热水循环进行杀菌，先将热水罐内的水预热到灭菌所需要的温度，缩短了杀菌时间，杀菌温度起点高，保护了产品品质。
- 2)、杀菌结束后的热水回收至上罐，在灭菌过程中使用的工作介质可循环使用，节约蒸汽、能耗和杀菌时间以及人力、物力的消耗，大大降低了生产成本。
- 3)、均一的水流交换方式，温度均衡，釜内无死角。采用国际先进技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，杀菌罐内的循环水呈上、下不断切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效杜绝了杀菌过程中出现死角的现象，使产品保质期更加稳定长久。
- 4)、电脑全自动控制系统，整个灭菌工艺流程全部由电脑PLC控制，一次性完成，无需人工操作。采用

图表平板，利用屏幕进行触摸控制，所有时段均由模拟模拟感应器和自动阀控制，可以从单一杀菌工艺切换成多阶段杀菌工艺。

5)、PLC程序控制，可储存100多套杀菌公式，杀菌实现标准化。

6)、每台设备均可配备FO值控制系统，所有灭菌数据，包括灭菌条件、F值、时间-温度曲线、时间-压力曲线等均可通过数据处理软件处理后予以保存或打印，以便于生产管理，使杀菌更科学。

7)、模拟温度控制系统，可设定多阶段加热机制：根据不同食品对灭菌条件的要求，随时设定不同的升温 and 冷却程序，以尽可能完美的保存其色、香、味。杀菌温度精确到正负0.5度，有效避免产品蒸煮过度或灭菌不彻底的现象。

8)、热分布均一，产品品质轻松控制。

9)、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。

双层水浴式调理杀菌釜适用范围：

软包装、铝箔袋、高温蒸煮袋、金属容器、马口铁罐头、铝罐、软袋装食品、罐装食品、肉制品、饮料、豆奶、杏仁露、花生奶、椰子奶等食品的杀菌工作。

售后服务承诺

1、设备安装完毕后，对贵公司指定的操作人员进行免费指导培训，使之能够掌握设备的操作方法和进行壹般的维修保养。

2、在设备验收交付使用之日起，对产品提供壹年的免费保修，（含自然损坏零件费，如属贵公司人员由于操作不当所造成的损坏，经协商后只收取适当材料费）。保修期满后，我公司对产品提供**性保修，只收取适当成本费，免收人工费。

3、为确保贵公司设备达到*理想的运转效果，也为了节约我公司的维修费用，在保修期内保证定期派有专业技术人员对产品进行检修和保养。

4、当设备出现故障，我方接到贵公司通知后，及时作出调动安排赶到现场维修，保证设备的正常运转。