

云南燕窝连续生产线报价推荐

产品名称	云南燕窝连续生产线报价推荐
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

产品详情

双锅并联杀菌锅技术特点:

- 1、设计电器半自动控制、停电时可人工操作，确保整个杀菌过程顺利进行。
- 2、采用世界上先进的德国西门子电器，控制温度、杀菌时间和锅内压力。
- 3、选用合理的进口阀门及进口原件，使整个操作过程简单、方便。
- 4、安装安全连锁报警装置及双锅开门互锁装置。

在杀菌时，由于加热使罐头温度升高，罐头内压力会超过罐外（在锅内）的压力。因此，燕窝连续生产线报价，为了避免杀菌时玻璃瓶罐内增压而跳盖，对马口铁罐两端面凸出，必须施加反压力，特别是对需要高杀菌温度的肉类罐头更就如此。

使用反压力杀菌，即是用压缩空气通入锅内增加压力，防止罐头凸罐和跳盖，其操作情况分述如下：

由于压缩空气是不良导热体，况蒸汽本身又具有一定的压力。因此，在杀菌时升温过程中，不放进压缩空气，而只在达到杀菌温度后处于保温时，才开放压缩空气入锅内，使锅内增加0.5~0.8个大气压。特经过杀菌后，降温冷却时，

停止供应蒸汽，将冷却水压入喷水管。由于锅内温度下降，蒸汽冷凝，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。

在杀菌过程中，应注意初排气，进而泄汽，使蒸汽流通。亦可每隔15-20分钟放气一次，促进热交换。总之必须满足杀菌条件的规定，按一定程序进行，杀菌温度的高低，杀菌压力的大小，杀菌时间的长短和操作方法等均由罐头产品杀菌工艺作出具体规定。

诸城市众工机械生产的电脑全自动双锅并联式杀菌锅

- 1、杀菌效果和双层杀菌釜完全一样，且产量提高。
- 2、节约能源，操作方便。
- 3、用户可大大降低设备投资成本。
- 4、本设备合理的管道配置，完善成熟的多种杀菌工艺，被食品界人士誉为21世纪理想的杀菌设备。

众工企业创始于2002年，是一家从事高温杀菌锅，蒸煮设备设计、开发、制造、销售于一体的现代化企业，现已成为国内的杀菌设备制造商之一，公司拥有国家压力容器制造许可资质，产品通过ISO9001国际管理体系认证，并拥有自主进出口经营权。

公司致力于为客户提供优的杀菌过程，精良的杀菌设备，公司同仁经过多年的

，根据市场需求生产各种高温高压杀菌锅，夹层锅，蒸煮锅系列。并拥有独立的产品展厅和杀菌检测实验室，所有产品均达到美国FDA认证标准，并通过热分布测试与F0值测试，产品销往全国各省市，出口到越南，马来西亚，蒙古，德国，俄罗斯等国家。

众工崇尚“诚信、务实、”的经营理念，坚持“以人为本、以质取胜”的治厂方针，做适合客户的产品是我们始终不渝的追求，真诚希望与各位有需要的朋友合作！共创辉煌业绩！

温度控制稳定。采用新设计的液流切换装置，使工艺水上、下、左、右不断的切换式循环流动，了杀菌过程中出现的死角现象，产品质量、品质得到保证