

牛肉杀菌釜厂家 上海牛肉杀菌釜 诸城众工机械

产品名称	牛肉杀菌釜厂家 上海牛肉杀菌釜 诸城众工机械
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

本设备是在双层水浴式杀菌釜的基础上延伸开发的新型产品，其优点比双层杀菌釜产量提高了1倍，节约了能源，牛肉杀菌釜价格，用户可大大降低设备的投资成本。

1、高温短时间灭菌

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。

2、节约能源，牛肉杀菌釜厂家，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。

3、均一的水流交换方式，温度均一，无死角

采用技术，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、左、右不断的切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效了杀菌过程中出现的死角现象，使产品的保质期更加稳定和长久。杀菌罐内温度在杀菌过程中所有阶段始终保持稳定。

杀菌锅实现温度、时间、压力自动控制，适合于肉制品、饮料（包括玻璃瓶）、蛋制品、粽子等多种食品的杀菌和蒸煮，操作简单方便，耗能低，可以大大降低能耗成本。

一、产品介绍：装有排汽管、进水管、安全阀、压力表、温度计、排水管、排气阀、液位计、电加热棒、盛装小车。加热层有保温材料，设计时考虑到传热面积和换热效果达到规定杀菌要求，劳动强度低，生产等优点，很受用户欢迎。用户按本地区实际情况，可方便选用电加热蒸汽两用杀菌，节能效果好，生产力高，温度显示自动控制，调节范围广，控制精度高，耐腐消声，清洗方便等优点。二、产品特点

：1. 自动化程度高2. 纯净水杀菌3. 间接加热和冷却，上海牛肉杀菌釜，没有二次污染4. 适合各种不同的包装物5. 完善的压力控制，适合含气包装的杀菌6. 控制系统主要部件采用7. 杀菌锅采用智能模糊温度控制系统三、适用范围：广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的必须设备。罐头类：马口铁罐、铝罐（例如：罐装饮料杏仁露、核桃露、等）软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋。

杀菌锅是为满足加热杀菌需要，采用高温高压的热水或者蒸汽对各种食品的快速杀菌处理的极有效的杀菌设备。杀菌锅系统有着一些相同的特性：系统是加压的，传递温度大大高于沸水。系统使用某种介质（称为加热介质或杀菌介质）作为向产品传递热量的工具。用于锅内的介质包括纯蒸汽、热水（容器全部浸没在水中、水喷雾或水喷淋）和蒸汽/空气混合物。冷却过程中使用过压，以保持容器的完整性和平衡抵消罐内的压力。

今天要讲述的是水浴式杀菌锅工作原理，它是通过直接注入蒸汽，使热水罐的水升温到预定温度，然后进入工艺罐，同时使锅内的工艺用水不断循环，并通过循环加热灭菌。冷却过程通过将冷水注入工艺罐与热水混合，然后将热水顶回热水罐来降温。

?热水罐热水加热到预定的温度（仅需一次）

?装满产品的筐装入杀菌锅，关闭锅门和安全连锁装置。

?将热水罐的热水注入工艺罐。

?工艺用水通过大流量的以下循环来确保达到需要的热分布：泵-管道-喷淋装置-产品筐-杀菌锅底部。

?在整个周期内反压力是通过两个自动阀门注入或释放压缩空气来控制的。

?停止水泵，给出声光信号表示杀菌结束，牛肉杀菌釜售后，允许开门，卸出筐子，准备下一个周期杀菌。

水浴式杀菌主要阶段

- 1、升温阶段:热水进入到工艺罐浸泡到产品，蒸汽直接进入锅内加热工艺水至设定温度。
- 2、保温阶段:温度和压力按照设定值保持稳定。
- 3、冷却阶段：通过冷水泵向工艺罐注入冷却水，多余的热水回到热水罐，直至冷却到需要的温度。

水浴式杀菌锅优点

- 1、整个过程中避免了产品与空气接触，锅内不存在空气冷团，优化的循环水系统，保证釜内热分布均匀。
- 2、平滑温和但快速的冷却，避免了产品的热冲击和蒸煮异味的产生
- 3、低噪音，创造安静、舒适的作业环境。
- 4、热水储存在上罐，产品升温阶段非常迅速。

- 5、整个生产过程中都有水浸泡产品，从而产生浮力，大大降低了包装材料的破坏。
- 6、完全被水浸没，温度能从quan方位渗透到产品中。
- 7、热水能够重复使用，降低能量消耗，节省能源。