

# 海鸭蛋杀菌锅鸭脖高温杀菌设备软包装粽子杀菌釜豆沙杀菌锅

产品名称	海鸭蛋杀菌锅鸭脖高温杀菌设备软包装粽子杀菌釜豆沙杀菌锅
公司名称	诸城市友联机械科技有限公司
价格	.00/套
规格参数	友联机械:1236 设备容积:4.5立方 产地:山东潍坊诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道大朱尹村北首
联系电话	18053601640

## 产品详情

双并三联罐特点：

1. 两台杀菌釜共用一个热水罐，双釜交替使用，节约能源，提高生产效率
2. 采用锅罐平衡装置，压力完美控制，保证产品外观完美
3. 配负压安全装置，避免出现人工误操作，形成负压，保证设备的安全性；
4. 采用自制的水汽混合器加热，蒸汽利用率高，噪音小；
5. 采用线性升温，实现蒸汽比例进入，不再出现蒸汽大补大排，节约蒸汽能源
6. 工艺水在热水罐上预热，产品升温阶段非常迅速
7. 工艺水可以循环使用，连续生产可大大节省蒸汽和水的耗量
8. 设备断电恢复后，程序可自动恢复到断电前状态
9. 可釜内带链条传动，方便进出筐，节省人力
10. 热分布的F0值，杀菌阶段控制在 $\pm 0.5$ 摄氏度
11. 自动化程度高，一键式操作
1. 配备三重安全联锁，安全性能高

双并三联罐工作原理：

1. 热水罐班前加热，达到工艺设定温度
2. 将产品装入杀菌釜中，关闭釜门
3. 开启平衡装置，热水罐内的热水通过水泵抽到杀菌釜内，到达工艺设定液位，关闭平衡装置
4. 利用循环泵对釜内水进行循环，并向釜内注入蒸汽，进入循环加热升温到工艺设定的杀菌温度
5. 达到杀菌温度后，循环泵一直处于开启状态
6. 进入杀菌阶段，温度波动时，通过阀门开关控制蒸汽量，实现温度相对稳定
7. 杀菌阶段结束后，停止向釜内注入蒸汽
8. 开启平衡装置，杀菌釜内水通过水泵抽回到热水罐，储存备下次杀菌使用
9. 关闭平衡装置，通过冷水泵向杀菌釜内注入冷却水，实现釜内水及产品的降温

1. 两台水浴杀菌釜共用一台热水罐，当一台杀菌釜处于回水阶段时，另一台杀菌釜已装釜完成，且注水完成