

# 广东方便米饭杀菌釜价格咨询客服

产品名称	广东方便米饭杀菌釜价格咨询客服
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

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：装有排气管、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，生产力强，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，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。

杀菌锅内所用加热介质，为蒸汽。

为了获得良好的杀菌结果，杀菌锅需要和（饱和蒸汽供给器）连接，在整个升温 and 保温过程中一直给杀菌锅供汽。使杀菌锅能在整个杀菌过程中保证锅内的蒸汽流动，温度均衡（要求杀菌的温度）在整个过程中杀菌锅内的温度既不会提高也不会下落，了蒸汽杀菌无死角的新概念。饱和蒸汽杀菌是一项新的杀菌实用技术，是罐装产品，真空贴体包装产品，玻璃瓶包装产品，尤其是植物类包装产品的杀菌设备。能zui大程度保证了产品的外观，颜色，口感，营养成分。

术语“过压”系指施加于杀菌锅的，超过在某一给定温度情况下由加热介质所施加的压力。蒸汽杀菌锅中，在250（121.1）时的压力大约是15psig（磅/平方英寸）（103.4千帕），任何施加于杀菌锅的超过该15psig（103.4千帕）的压力都称之为过压。

牛肉驴肉杀菌釜 火腿杀菌釜 烧鸡杀菌釜 众工双层水浴杀菌釜

产品概述：

双层水浴杀菌锅对于热敏性食品的杀菌非常gao效，对于大包装食品，热穿透速度快，能确保良好的杀菌效果。杀菌水首先在上罐中预热到设定温度，杀菌温度起点高，可有效缩短杀菌时间，尤其对于热包装的食品，能极大程度保留食品原有的口感、色泽和营养价值。杀菌结束后杀菌水可回收至上罐供下批次食品杀菌用，节约能源，缩短杀菌周期。

设备特点：

- 1、采用德国西门子硬件和软件控制系统，设备安全、稳定、可靠运行。
- 2、预设杀菌工艺参数，方便米饭杀菌釜价格，可创建、编辑和保存多个杀菌工艺配方。可根据不同的食品直接从触摸屏中调取相应的工艺配方，省时、gao效，节省人力、物力的消耗，降低生产成本。
- 3、合理的内部管道设计和杀菌程序能确保设备热分布均匀、热穿透速度快，杀菌周期短。
- 4、杀菌用水和降温用水可循环使用，降低能源消耗，节约生产成本。
- 5、可配备F值杀菌功能，提高杀菌精度，确保每批次杀菌食品的杀菌效果一致。
- 6、可配备杀菌记录仪，实时准确记录杀菌温度、压力，便于生产管理和科学数据分析。