

诸城丰昌机械 杀菌锅

| | |
|------|-------------|
| 产品名称 | 诸城丰昌机械 杀菌锅 |
| 公司名称 | 诸城市丰昌机械有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 诸城市龙都工业园 |
| 联系电话 | 15854419666 |

产品详情

椰子汁厂家椰子汁经过灌装以后，要经过杀菌锅杀菌才可以出厂上市。我厂生产的椰子汁全自动杀菌锅，杀菌锅，杀菌锅厂家测量F值的功能：我公司生产的每台杀菌釜上均可配置F值测量仪，该测量仪具备测量值的功能，F值软件每隔3秒进行一次F值计算。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。

1、精确的压力控制，温度控制在 $0.5 \sim -0.5^{\circ}\text{C}$ ，压力 $+0.005 \sim -0.005\text{MPa}$ ，杀菌锅，杀菌过程中对釜内的温度和压力进行连续监测，控制系统自动对釜内压力，温度进行校正，使其与包装内的压力相适应。对于内含任何百分比的填充空气或气体的包装，或者在真空下密封的包装均可进行杀菌处理，罐头杀菌锅，而不会使包装或其内容物受到破坏或变形；

2、可选测量F值的功能，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予以保存或打印，以便于生产管理

杀菌锅

丰昌公司坚持以人为本，科技创新的发展道路，不断创新研制，以精湛的加工技术及先进的加工工艺，为企业和用户带来了良好的经济效益和社会效益！

1、浸泡食物的水用外界的循环泵做高速的流动，且会在杀菌室内有规律的调整水流的方向，促进整个杀菌室内水在每个包装物间不断流动，从而保证杀菌室内各点温度的高度一致，保证每个食物的杀菌安全。

2、预先在热水菌罐内被加热的杀菌用水，被迅速置入杀菌室，向食物释放大量的热量，使食物迅速升温，降温时，外界的凉水直接进入杀菌室与食物接触，迅速降温。

3、每次杀菌完毕，高温的水被回收到有保温的热水罐内，保存热量不被散失，双层杀菌锅，节约了大量热能，且为下次杀菌做好准备，节省了时间。

杀菌锅

诸城丰昌机械欢迎您前来考察和参观！

诸城丰昌机械(在线咨询)-杀菌锅由诸城市丰昌机械有限公司提供。“ 杀菌锅,夹层锅,油炸机,行星搅拌炒锅,肉制品加工设备 ”选择诸城市丰昌机械有限公司，公司位于：诸城市龙都工业园，多年来，诸城丰昌机械坚持为客户提供好的服务，联系人：李经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城丰昌机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司还是从事热循环式杀菌锅，不锈钢双锅罐水浴杀菌锅，旋转式杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。