

真空包装食品杀菌锅设备 不锈钢杀菌锅 百冠杀菌锅上门安装调试

产品名称	真空包装食品杀菌锅设备 不锈钢杀菌锅 百冠杀菌锅上门安装调试
公司名称	诸城市百冠机械科技有限公司
价格	35800.00/台
规格参数	品牌:百冠 型号:1000 产地:诸城百冠
公司地址	诸城市科技工业园
联系电话	0536-6358114 13256368109

产品详情

杀菌锅,食品杀菌锅,不锈钢杀菌锅,食品杀菌釜,不锈钢杀菌釜：

结构：真空包装食品杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐温密封圈，密封可靠，使用寿命长。

杀菌锅基本工作原理：1、杀菌锅底部为贮水箱，当物料装入杀菌篮并关好锅门。2、循环泵把水箱中的杀菌水经过过滤器后抽出，并送到换热器中用蒸汽进行加热。3、从位于杀菌篮顶部的喷水管均匀地喷淋在所需杀菌的物料上面。由于循环量大，锅内温度非常均匀。PLC根据测得的杀菌水温度自动打开或关闭蒸汽阀门。

4、计算出在此温度下锅内所需的压力，自动控制进、排气阀的开关，使整个杀菌过程中锅内的压力与温度成一定的关系。当杀菌锅处于加热和保温状态时，蒸汽阀门和疏水阀自动打开，冷却水阀门自动关闭；当杀菌锅处于冷却状态时，蒸汽阀门和疏水阀自动关闭，冷却水进、出阀门自动打开。5、杀菌结束后，循环泵停止，循环水重新回到锅底储水箱以备下次循环使用。