

魔芋喷淋式杀菌锅 不锈钢杀菌锅源头喷淋式间接降温杀菌设备

产品名称	魔芋喷淋式杀菌锅 不锈钢杀菌锅源头喷淋式间接降温杀菌设备
公司名称	诸城市鼎正机械有限公司
价格	35500.00/台
规格参数	型号:700/1200 功率:18 电压:380
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道东楼社区330号
联系电话	18366316526

产品详情

喷淋式杀菌锅

设备特点

- 1、少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。
- 2、减少蒸汽消耗，蒸汽雾化后的杀菌水在杀菌锅内直接或间接进行热混合，提高升温、降温的速度。
- 3、水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，形成完美的温度分布。
- 4、低噪音，创造安静、舒适的作业环境。
- 5、锅内配备四支可移动温度传感探头，可随时监控食品中心的F值及锅内的热分布情况，随时了解热穿透（温度从食品表面到达食品几何中心的时间），以确保产品不过度杀菌。
- 6、完美的压力控制，整个生产过程压力在不断调节，以适应产品包装内部压力的变化，特别适合含气包装的产品。
- 7、工艺用水预热系统（可选项）可确保热填充的产品得到持续的升温过程。
- 8、杀菌用水采用软化水（可选项）避免工艺用水水质问题造成外包装沾染污垢。
- 9、蒸汽杀菌功能（可选项）。
- 10、直升直冷，间升间冷两种可选。

多锅喷淋式带热水罐杀菌锅

多锅喷淋式带热水罐杀菌锅的设备特点：

- 1、杀菌前先将热水罐内的水升至一定的温度，当任意一台杀菌锅的物料需要杀菌时，将热水罐内的热水直接注入杀菌锅内（热水一定量，够循环即可）。
- 2、升温快，缩短整个杀菌时间。
- 3、间热间冷，蒸汽、冷却水不与产品直接接触，避免了食品的二次污染。
- 4、少量的工艺用水（热水），快速循环，快速达到杀菌温度。
- 5、杀菌水在循环泵的作用下，经过多根喷淋管和喷淋隔板，从上而下完全、均匀的覆盖需要杀菌的产品，形成预期的热量分布。
- 6、低噪音，创造舒适的工作环境。
- 7、锅内根据用户要求，可配置移动温度探头，可随时监控食品中心的F值、热分布情况，随时了解热穿透。
- 8、压力控制：整个杀菌过程中，压力随着温度的升温而增加；反之而减小（即压力跟踪温度），特别适用于含气包装的产品。
- 9、充氮气铝罐使用的软化水不可重复使用，防止PH值的变化。
- 10、直升直冷、间升间冷两种可选。

适用范围

特别适用于软包装，马口铁罐、充氮气铝罐、玻璃瓶，PP瓶，PE瓶等。

设备可选

喷淋方式可选：顶淋式，侧喷式，全喷式。开门方式可选：上开门，侧开门。换热器可选：板式换热器，管式换热器。

产品优势

人机界面控制系统：设备运行状态由触摸屏以动画形式表现，亲和的人机界面使控制更加简便，工艺流程工作原理一目了然。

材料使用：主要部件采用压力容器专用材料及不锈钢制造，符合食品卫生要求，耐腐蚀，设备维护方便。设备细节处理更胜一筹，大大延长了设备使用寿命。

采用气动蝶阀控制，准确、可靠，耐磨损、耐腐蚀。

采用行业品牌泵，运行稳定，噪音更低。

选用西门子电气控制系统，安全、稳定、方便、耐用。

先进的气动球阀。