

助力食品加工厂新增高压灭菌锅

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 助力食品加工厂新增高压灭菌锅 |
| 公司名称 | 诸城市同烁机械有限公司 |
| 价格 | 133000.00/台 |
| 规格参数 | 压力:0.35 型号:1200 温度:145度 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市东坡街66号 |
| 联系电话 | 0536-6066636 13606461648 |

产品详情

助力食品加工厂新增高压灭菌锅

诸城市同烁机械有限公司，专业生产高温高压杀菌锅16年。

下面是我们的高温杀菌锅的介绍：

杀菌锅从控制方式分有四种:

- 1、手动控制型：所有阀门和水泵均由手动控制，包括加水、升温、保温、降温等工序。
- 2、电气半自动控制型：压力由电接点压力表控制，温度由传感器（pt100）和进口温控仪控制（精度为 ± 1 ），降温过程由人工操作。
- 3、电脑半自动控制型: 采用PLC和文本显示器将采集的压力传感器信号和温度信号进行处理，可以储存杀菌工艺，控制精度高，温控可达 ± 0.3 。
- 4、电脑全自动控制型：全部过程都有PLC和触摸屏控制，可以储存杀菌工艺，操作工只需按启动按钮即可，杀菌完毕后自动报警，温控精度可达 ± 0.1 。

从杀菌方式分有三种：

- 1、热水循环式杀菌：杀菌时锅内食品全部被热水浸泡，这种方式热分布比较均匀。

2、蒸汽式杀菌：食品装到锅里后不是先加水，而是直接进蒸汽升温，由于在杀菌过程中锅内存在空气会出现冷点，所以这种方式热分布不是zui均匀。

3、淋水式杀菌：这种方式是采用喷嘴或喷淋管将热水喷到食品上，杀菌过程是通过装设在杀菌锅内两侧或顶部的喷嘴中，喷射出雾状的波浪型热水至食品表面，所以不但温度均匀无死角，而且升温和冷却速度迅速，能全面、快速、稳定的对锅内产品进行杀菌，te bie 适合软包装食品的杀菌。

淋水式杀菌又可分为淋水回转式；淋水静止式；脉动侧喷淋水式等。

从罐体结构分有三种：

- 1、单罐杀菌釜
- 2、双层杀菌釜
- 3、双锅并联式杀菌釜
- 4、立式杀菌釜
- 5、电汽两用杀菌釜
- 6、旋转式杀菌釜

从锅体材质分有三种：

- 1、全不锈钢
- 2、半钢
- 3、碳钢

想了解更多杀菌锅专ye知识，敬请联系同烁机械有限公司。我们会给您满意的解答。