

## : 全自动（喷淋/水浴一体式）高温杀菌釜

产品名称	: 全自动（喷淋/水浴一体式）高温杀菌釜
公司名称	沈阳市沈食杀菌设备制造厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:沈食 型号:TWP-1200 杀菌设备类型:釜式
公司地址	沈阳市于洪区于洪乡北李官村
联系电话	024-25318449 13700059289

## 产品详情

品牌	沈食	型号	TWP-1200
杀菌设备类型	釜式	适用范围	饮品店设备、调料加工厂设备、果蔬加工厂设备、肉制品加工厂设备、休闲食品厂设备、其他

全自动（喷淋/水浴一体式）高温杀菌釜—该机一机多用，采用动态喷淋结合水浴式（全水循环式）杀菌方式，高温水从工艺罐两侧喷淋管成放射状不间断喷向被杀菌食品，同时配备水浴式（全水式）杀菌功能，高温水全部注入罐内根据不同食品杀菌要求进行多功能杀菌方式，热分布均匀，确保产品杀菌温度、品质一致。

本机罐体、管道、阀门等全部采用不锈钢sus304制造，符合食品卫生要求，抗腐蚀性好，卫生美观，设备使用寿命长。整机采用触摸屏人机界面操作，plc（进口西门子）自动控制整个杀菌过程，从给水、升温、杀菌、冷却到杀菌结束全部自动化，无需人工操作。

温度、压力等参数采用进口仪表控制调节，控制精确，可防止包装容器的变形、破损等事故发生。记录仪详细记录过程参数，以备质量检查时参阅。每台杀菌釜上都已安装了可配置，测量f值测量的功能，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，是出口企业及外资企业的最佳选择理。

该机适用于：海产品、肉类制品、乳制品、罐头、饮料、蛋类、板栗、果蔬等多种食品的全自动高温调理杀菌。