

酸菜高温灭菌釜 诸城市鑫品机械公司 酸菜高温灭菌釜

产品名称	酸菜高温灭菌釜 诸城市鑫品机械公司 酸菜高温灭菌釜
公司名称	诸城市鑫品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道岳家铁沟
联系电话	13675363377 13675363377

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市鑫品机械有限公司

杀菌锅装设有安全阀、压力表、温度计等附件，要保持安全，齐全、灵敏、可靠。在使用过程中应加维护与定期校验。本设备的安全阀启跳压力等于设计压力，应保持灵敏、可靠，应防止随意调整。压力表、温度计精度等级均为1.5级，公差允许内的差异是正常的。无铅封压力表不得使用，压力表指示失灵，刻度不清，表盘破损，酸菜高温灭菌釜价格，泄压后指针不回零位，铅封损坏等情况均应立即更换。温度计应进行定期检验，使用前应以标准温度计校验正，以后每年校正一次，凡柱断裂和与标准温度相差超过0.5 则应送修或更换。

酸菜高温灭菌釜

产品特点：

1、罐内温度稳定，热分布均匀为保证均匀传递和分布热量，在杀菌罐内的内托盘的二边各设三个扇形喷嘴，酸菜高温灭菌釜厂家，喷嘴将热水呈扇形均匀喷出，热水淋系统使每层托盘中的物料均匀受热，同时罐内温度在整个杀菌过程的所有阶段，始终按设定值保持稳定，保证F值计算准确，使过度高温蒸煮现象减小到低限度。

2、升温快由于锅内只有少量循环水，酸菜高温灭菌釜，并采用换热器。所以，被杀菌食品升温速度快，一般情况下，在蒸汽压力为0.5MPa时，罐内水温从20度升到121度，只需10到15分钟，这样可以保留食品的风味和色泽，也能降低能源的消耗。酸菜高温灭菌釜

符合食品安全管理的杀菌设备

食品安全管理中，生食与熟食需分离，本设备采用双开门形式，可把生食进料间与熟食出料间严格分开，使其更加符合食品卫生安全的管理规定。

我们的压力平衡系统对内含气包装的杀菌至关重要，因压力控制，适合含气包装的杀菌

装在升温、保温、降温阶段需要压力平衡与控制，而“PACKACE”控制系统可对处理罐内的温度和压力进行连续监测，并对罐内压力进行校正，酸菜高温灭菌釜多少钱，以便使其与包装内的压力相应。对于内含任何百分比的填充空气或气体的包装，以及在真空下密封的包装均可进行杀菌处理，不会使包装和内容物受到破坏或变形。

酸菜高温灭菌釜

酸菜高温灭菌釜-诸城市鑫品机械公司-酸菜高温灭菌釜多少钱由诸城市鑫品机械有限公司提供。“清洗风干设备,巴氏杀菌设备,高温灭菌设备”选择诸城市鑫品机械有限公司，公司位于：诸城市密州街道岳家铁沟，多年来，诸城市鑫品机械坚持为客户提供好的服务，联系人：庄经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城市鑫品机械期待成为您的长期合作伙伴！