

# 杀菌锅 诸城丰昌机械 水浴式杀菌锅

产品名称	杀菌锅 诸城丰昌机械 水浴式杀菌锅
公司名称	诸城市丰昌机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都工业园
联系电话	15854419666

## 产品详情

### 连续高温杀菌锅，竹笋双层水浴杀菌锅杀菌锅

丰昌机械生产所出售的设备都可秉承一年保修，终身维护的售后原则。

- 1)、杀菌锅高温短时间灭菌，采用双罐热水循环进行杀菌，先将热水罐内的水预热到灭菌所需要的温度，缩短了杀菌时间，杀菌温度起点高，保护了产品品质。
- 2)、杀菌结束后的热水回收至上罐，在灭菌过程中使用的工作介质可循环使用，节约蒸汽、能耗和杀菌时间以及人力、物力的消耗，大大降低了生产成本。
- 3)、杀菌锅均一的水流交换方式，温度均衡，釜内无死角。采用先进技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，杀菌罐内的循环水呈上、下不断切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效了杀菌过程中出现死角的现象，使产品保质期更加稳定长久。
- 7)、杀菌锅模拟温度控制系统，可设定多阶段加热机制：根据不同食品对灭菌条件的要求，随时设定不同的升温和冷却程序，使食品承受的热量受到限制，以尽可能的保存其色、香、味，杀菌锅价格，使每一种产品均可在范围状态下进行调理灭菌。杀菌温度准确到正负0.5度，有效避免产品蒸煮过度或灭菌不的现象。
- 8)/热分布均一，产品品质轻松控制。
- 9)、针对软包装产品，特别是大块头包装，热穿透速度快，杀菌效果好。

双层水浴式调理杀菌釜适用范围：

金属容器：马口铁罐、铝罐。

软包装产品：铝箔袋、高温蒸煮袋。

- (1) 精确的反压控制：注水、加热、保温、冷却、排水等整个过程全部由PLC控制，杀菌
- (2) 过程中锅内的温度、反压可按预先设定得到精确控制。所有参数由PLC触摸屏很方便地输入，且可预先贮存100组杀菌参数，杀菌锅，更换物料品种时只需调出相应的杀菌参数即可。
- (3) 多种记录方式：自动温度、压力记录，若有必要可配备打印机记录或记录仪（有纸和无纸两种）。
- (4) 安全性能高：锅门设有三种安全连锁装置，电加热杀菌锅，保证操作安全。

## 杀菌锅

诸城丰昌机械有限公司是国内外食品加工业，油炸设备更好的供应商！

杀菌锅高温杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全连锁装置、轨道、托盘、灭菌筐、小车、蒸汽喷管及若干管道等组成。高温杀菌锅主要是用于食品行业等各个杀菌领域！杀菌是食品加工过程中保障食品安全的一道重要工序，杀菌技术的好坏直接影响食品安全品质。因此，水浴式杀菌锅，食品在真空包装以后，必须通过杀菌锅进行高温杀菌才能达到长时间保存不变质的效果。

## 杀菌锅

诸城丰昌机械拥有自主研发团队，先进的加工设备，完善的销售，售后体系，成熟的策划机构，是一家具有综合性的公司。

杀菌锅-诸城丰昌机械-水浴式杀菌锅由诸城市丰昌机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市丰昌机械有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为杀菌机、干燥机具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司还是从事蒸汽全自动炒锅，电加热全自动炒锅，燃气全自动炒锅的厂家，欢迎来电咨询。