

半自动型杀菌锅/全自动型杀菌锅

产品名称	半自动型杀菌锅/全自动型杀菌锅
公司名称	诸城市安泰机械有限公司
价格	37000.00/台
规格参数	加工定制:是 品牌:安泰 杀菌设备类型:釜式
公司地址	诸城市兴华东路与工业大道交汇口路北6691号
联系电话	13336369168 13336369168

产品详情

设备特点：1、在蒸汽杀菌功能基础上增加了热水喷淋式杀菌功能，能更好的保证食品原有的颜色和口味，更好的延长了产品的保质期。2、在连续杀菌过程中，杀菌周期比以前缩短了一半，同时节约了一半的能源。3、操作方便，外型美观。

作原理图

设备特点：

1、高温短时间灭菌采用双罐热水循环进行杀菌，事先将热水罐内的水加热到灭菌所要求的温度，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。2、节约能源在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。3、均一的水流交换方式，温度均一，无死角采用国际先进技术，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、左、右不断的切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效杜绝了杀菌过程中出现的死角现象，使产品的保质期更加稳定和长久。杀菌罐内温度在杀菌过程中所有阶段始终保持稳定，保证了f值的合格率。4、全自动控制系统整个灭菌工艺流程全部由电脑plc控制，一次性完成，无需人工操作。采用图表平板，利用屏幕进行触摸控制，所有时段均由模拟感应器和自动阀控制，可以从单一杀菌工艺切换成多阶段杀菌工艺。压力和温度呈数字化显示，可将适用于任何产品的各种压力模式和温模式预先编制成程序输入计算机中。电脑内可存储100个杀菌公式，以便选择使用。

5、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 and 冷却程序，可利用多阶段的加热的杀菌方式，使食品承受的热量限制到小，以近可能完美的保存其色、香、味，使每一种食品均可进行调理灭菌。杀菌温度精确到 ± 0.3 ，可以避免产品蒸煮过度或灭菌不彻底的现象。6、测量f值的功能中泰公司生产的每台杀菌釜上均可配置f值测量仪，该测量仪具备测量值的功能，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，以便于生产管理。

"供应半自动型杀菌锅/全自动型杀菌锅"的营销为新品，杀菌设备类型是釜式，适用范围为茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,咖啡店设备,饮品店设备,中餐店设备,西餐店设备,酒厂设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备，品牌是安泰，加工定制为是