

# 电加热高温高压肉制品杀菌釜

产品名称	电加热高温高压肉制品杀菌釜
公司名称	山东省诸城市强大机械厂
价格	36000.00/台
规格参数	品牌:强大 型号:700 规格:700*1200mm
公司地址	山东省潍坊诸城市舜王街道李家庄子社区
联系电话	15064660336

## 产品详情

### 电加热高温高压肉制品杀菌釜

-双层水浴式高温高压调理杀菌釜设备特点：电加热高温高压肉制品杀菌釜

- 1、均一的水流交换方式，温度均一，无死角 杀菌槽内的循环水呈上、下、左、右不断的切换，使罐内液流均一流动，保证了杀菌槽内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，所以置于托盘内不同位置的包装食品得到了最理想的均一加热效果，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，保证了温度分布和热量传递的均一性，减少了f值变化及蒸煮过度等现象的发生。
- 2、高温短时间灭菌 本机是采用双罐热水循环进行杀菌，热水槽事先将热水加热到灭菌要求温度（多阶段灭菌除外），从而缩短了灭菌时间，提高工作效率。
- 3、杀菌精度高 本机是采用国际先进技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，对温度、压力、杀菌时间、进水、进气、排水、排气等全过程进行智能自动化控制，温度准确（ $\pm 0.5$ ）。电加热高温高压肉制品杀菌釜
- 4、节约能源 本机杀菌过程中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。
- 5、全自动控制系统电加热高温高压肉制品杀菌釜
  - a、利用屏幕进行触摸控制，而不是开关。
  - b、采用图表平板，不是刻度表。
  - c、所有时段均由模拟感应器和自动阀控制。

- d、可以从单一杀菌工艺切换成多阶段杀菌工艺。
- e、压力和温度呈数字化显示。
- f、所有的过程都被记录在磁盘上,并可通过打印机打印。

本机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。

6、杀菌釜采用模拟温度控制系统，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，可利用多阶段加热的杀菌方式，使食品承受的热量限制到最小限量，以尽可能完美地保存其风味、口感和色泽，使每一种食品均可在最佳状态下进行调理灭菌。精确的杀菌温度（ $\pm 0.5$ ）可以避免因高温高压加工法而产生的蒸煮异味。电加热高温高压肉制品杀菌釜

7、测量f值的功能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。使每一种食品均可在最佳状态下进行调理灭菌。电加热高温高压肉制品杀菌釜精确的杀菌温度（ $\pm 0.5$ ）可以避免因高温高压加工法而产生的蒸煮异味。电加热杀菌 肉制品杀菌-电加热杀菌釜-双层水浴式高温高压调理杀菌釜釜-双层水浴式高温高压调理杀菌釜