

供应弘发回转式双罐杀菌锅 水量充足 杀菌效果好

产品名称	供应弘发回转式双罐杀菌锅 水量充足 杀菌效果好
公司名称	诸城市弘发食品机械厂
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:弘发 型号:hf-2000 电压:380v
公司地址	诸城市密州街道杨家岭
联系电话	0536-6055186 13406665688

产品详情

设备特点：

1、温度均匀，无死角

杀菌罐内的循环水呈上、下、左、右不断地切换式均匀的流动，保证了罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均匀。杀菌笼筐（托盘）内不同位置的被杀菌食品得到了最均匀理想的加热效果，有效杜绝了杀菌过程中出现的死角现象。保证了温度分布和热量传递的均一性，保证f值计算准确，使过度高温蒸煮现象减小到最低限度。

2、高温短时间灭菌

本机是采用双管热水循环机型灭菌，先将热水罐中的水加热到杀菌要求温度（多阶段杀菌除外），从而缩短了杀菌操作时间，提高工作效率。

3、杀菌温度高

本机是采用国内最先进技术，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、排水和排气等全过程进行智能化、自动化控制，设定温度控制在0.5 范围内。

4、节约能源

本机杀菌过程中使用的工作介质水可循环使用，节省了能源、时间、人力和物力，降低了生产成本。

5、全自动控制系统

整个杀菌过程可全部由电脑自动控制，完成操作，也可转化成人工分布操作。

a 利用触摸屏和plc进行触摸控制。

b 所有时段均由模拟器和自动阀控制。

c 可以按工艺要求进行多阶段杀菌。

d 压力和温度成数字化显示。

e 所有的过程都被记录在磁盘上。

f 多种杀菌工艺预存，可供选择，最多可存储250个杀菌公式。

本机整个灭菌工艺流程全部由电脑控制，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度，可利用多阶段加热的杀菌方式和二次冷却方式。

7、测量f值的功能*

每台水浴式杀菌锅上都可配置。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。

说明：*表示可供用户选用。

tel：18660638753

qq:3405940052

公司网址：[http：//www.zchongfa..com](http://www.zchongfa..com)