

# 三锅并联水浴式高温高压杀菌釜

产品名称	三锅并联水浴式高温高压杀菌釜
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-300 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. 转换水流方向：温度均匀、无死角 杀菌锅内循环水呈上、下、左、右八个点，均匀的转换，保证了杀菌锅内从升温、杀菌、降温、冷却、锅内每个点的热分布均匀，达到了最理想的杀菌效果。2. 升温速度快，杀菌时间短 本机采用双罐热水循环，可以事先把热水罐加热到所需温度再进行杀菌锅灭菌，从而缩短了杀菌时间。杀菌过程中的工作介质可以循环使用，节省了能源、时间及人力物力的消耗，降低了生产成本。3. 杀菌精度高 本机采用国际最先进的技术及最先进的日本电脑元件，利用锅内转换的热水循环，浸泡式杀菌，在工作过程中，对锅内温度压力、杀菌时间、进汽、排汽、进水、排水等过程，全部采用电脑自动化控制，锅内精确度在0.3度左右。确保产品的色泽、口味、营养成分不变，保持原有风味。4. 电脑全自动控制系统

- 采用世界上最先进的日本三菱Q型PLC。
- 采用大屏幕970触摸屏。
- 升温采用自动调节的温度调节阀。
- 温度压力显示采用电子变送器。
- 可以即时打印和储存、时间、温度、压力的曲线图。
- 所有的阀门开关全部采用电脑程序控制。
- 完全采用电脑自动化程序，无需人工操作

TEL：18660638753

QQ:3405940052

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