

# 高温高压杀菌锅,肉罐头杀菌锅,豆制品杀菌锅

产品名称	高温高压杀菌锅,肉罐头杀菌锅,豆制品杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	10.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:700*1200 电源:380
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

## 产品详情

高温高压杀菌锅,肉罐头杀菌锅,豆制品杀菌锅随着社会的发展,人们对于食物的要求越来越高,不再单纯的追求口味更加在意健康和“舌尖上的安全”,无论社会如何进步,健康和养生是人类永恒的主题。食品安全问题也备受人们关注。近年来,我国发生了多起食品安全的重大事件,发人深省。食品加工企业要想永远立于不败之地,必须严格遵守食品安全法则,所以,食品杀菌就变得格外重要。说起杀菌锅大家或许会很陌生,但是,在生活中我们会与之遇到,不管是在肉食品店买的卤肉,还是商场里买的罐头、真空食品,其都用到高温杀菌锅对其进行杀菌,以延长保质期。孟婕 电话:18365667703  
QQ:2595091155

高温高压杀菌锅,肉罐头杀菌锅,豆制品杀菌锅双层水浴杀菌锅设备特点:

- 1、高温短时杀菌。工艺水温度高,缩短了升温时间,提高了工作效率;
- 2、节约能源。在杀菌过程中使用的工艺用水可循环使用,节省了能源、时间及人力,降低了生产成本;
- 3、温度控制稳定。采用新设计的液流切换装置,使工艺水上、下、左、右不断的切换式循环流动,杜绝了杀菌过程中出现的死角现象,产品品质得到保证;
- 4、整个杀菌过程采用PLC全自动控制,釜内热分布温度控制在 $\pm 0.5$ ,可多阶段加热,节约能源;配有F值测量功能;可存储100个杀菌公式;
- 5、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;
- 6、整个杀菌过程严格按照预先设定的工艺\*\*自动完成,\*\*设有多级密码,杜绝了误操作的可能性;
- 7、设备断电恢复后,程序可自动恢复到断电前状态;
- 8、釜体采用硅酸铝棉加聚氨酯发泡保温,降低了釜体的热量损失,节约了蒸汽能源,符合低碳低排放要

求；

- 9、釜门设有三重安全连锁装置，可有效的防止工人误操作，避免事故的发生；
- 10、采用双安全阀和双压力传感控制，杜绝安全隐患。

#### 高温高压杀菌锅,肉罐头杀菌锅,豆制品杀菌锅杀菌锅设备特点

- 1、杀菌锅内温度稳定性好，热分布均一；
- 2、间接加热和冷却，阻止二次污染；
- 3、升完美的压力控制，适合含气包装的杀菌；
- 4、适合各种不同的包装物；
- 5、温度、压力等参数采用进口仪表控制调节，控制精确，可防止包装容器的变形、破损等事故发生；
- 6、记录仪详细记录过程参数，以备质量检查时参阅。