

# 双层水浴式高温杀菌釜 食品杀菌设备 牛蹄筋杀菌锅

产品名称	双层水浴式高温杀菌釜 食品杀菌设备 牛蹄筋杀菌锅
公司名称	诸城市金鼎食品机械有限公司
价格	168000.00/台
规格参数	品牌:金鼎 型号:12-4 板材:304
公司地址	中国山东诸城市山东省诸城市诸郝路北首路东
联系电话	15866120310 15866120310

## 产品详情

### 双锅并联高温杀菌釜 食品杀菌设备 牛蹄筋杀菌锅

#### 设备特点：

本设备是在双层水浴式杀菌锅的基础上延伸开发的新型产品，其优点比双层杀菌锅产量提高了1倍，节约了能源，用户可大大降低设备的投资成本。

#### 1、高温短时间灭菌

采用双罐热水循环进行杀菌，事先将杀菌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，提高产量

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。杀菌时两罐体作为灭菌罐交替使用，同时提高了产量。

#### 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和冷却程序，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，使每一种食品均可在状态下进行调理灭菌。杀菌温度精确到  $\pm 0.3$  ，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

据超市相关负责人介绍，休闲食品市场规模呈几何级的速度增长，高出食品市场平均增长率20个百分点。但面对世界经济的一体化，休闲食品市场却略显底气不足，面临着严峻的挑战。业内人士指出，随着休闲食品产业规模的扩大，一些有实力、有品牌的优势企业必将占据垄断地位，形成企业优势和地域优势，从而使红火的休闲食品市场走向规范。