

鸡肉消毒锅灭菌罐鸭蛋鹅蛋杀菌锅

产品名称	鸡肉消毒锅灭菌罐鸭蛋鹅蛋杀菌锅
公司名称	诸城市鼎盛机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:鼎盛
公司地址	山东 潍坊市诸城市 舜益街847号
联系电话	86-5366017188 13666367246

产品详情

民以食为天，食品安全关系国计民生，鸡肉消毒锅灭菌罐鸭蛋鹅蛋杀菌锅，让食品远离禽流感，食用更安全！鸡肉消毒锅灭菌罐鸭蛋鹅蛋杀菌锅主要作用是消灭食品中对人体有害的细菌，同时抑制细菌的增长，从而延长食品的保质期。很多客户以为产品真空包装以后就可以延长时间的保质期，不需要杀菌。实际上这种理解是完全错误的。真空包装以后只能抑制喜氧菌的繁殖，食品中还有很多细菌是厌氧菌，所以如果真空包装之后不杀菌，厌氧菌的繁殖速度会很快，从而使产品变坏。

欢迎垂询13666367246 微信同号

鸡肉消毒锅灭菌罐鸭蛋鹅蛋杀菌锅基本原理：

食品杀菌锅内加温时，蒸汽和货物杀菌釜分上下两层，上罐主要用来回收热水用，用0-150 均可，杀菌性能是靠下罐来完成的，为了确保下罐温度均匀，杀菌无死角，锅内热水循环快，电脑控制更直观，更方便，我们采取了下列步骤：

- 1、根据产品要求，首先要把上罐预热到0-120 左右（根据产品工艺可调），在预热的同时把杀菌釜内货物全部装满，关闭锅门，打开连锁装置。
- 2、把上罐水快速用水泵抽到杀菌釜内到水位计后，通过液位变送器输出4-20mA信号流到PLC控制系统，自动关闭水泵抽水系统，进行锅内热水循环。
- 3、在循环时，采取了用三点串联式，用 108管道连接，再用大口径水泵输送到汽水混和加温，使热水直接到杀菌釜内进行循环，管道中间配置了流量转换阀门，使热水在流动时进行不间断的交替切换，确保锅内温度均匀。
- 4、杀菌釜在升温时几分钟就可以达到预定温度，在升温过程中，随着温度的升降和恒温时温度少许变化，蒸汽薄膜调节阀进行蒸汽输入量的调节，以确保温度不会发生反冲。（此蒸汽薄膜调节阀通过温度一体化变送器输出4-20mA电流的信号输入到PLC编程内,进行不间断的关、启调节，直至最后关闭。）蒸汽薄膜调节阀随着温度的变化而调节。

5、保压时，通过一体化压力变送器进行自动保压。可首先设定好锅内压力，压力高时自动排出，压力低时自动补压。杀完菌后，把锅内热水循环到上罐。

6.杀菌结束，开始降温降压取出产品，如果使用全自动控制模式，则可以一键全程控制，省心省力，一步到位。