

全自动杀菌锅,鱼罐头高温灭菌釜

产品名称	全自动杀菌锅,鱼罐头高温灭菌釜
公司名称	诸城市鼎惠机械科技有限公司
价格	40000.00/台
规格参数	品牌:丰盛 型号:700 规格:700*1200mm
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园
联系电话	15662510003 15666882982

产品详情

全自动杀菌锅,鱼罐头高温灭菌釜我们厂家生产的高温灭菌釜采用的都是304不锈钢材质的,各配件都是知名品牌的,每一道工序都是严格把关的。并且我们的设备在出厂之前都是经过专业工程师安装调试好了的。鱼罐头高温灭菌釜所以请您放心选择我们家的设备。我们决不交付不合格的产品的。也欢迎广大新客户随时来厂考察。我们会为您提供优质的服务。销售热线。李萍萍电话:156-625-10003 微信、QQ 3235569013

全自动杀菌锅优势: 1、设备消化吸收国外最先进的高压灭菌装置先进技术,结合我国国情而研制的,具有技术起点高、工艺先进、产品稳定和实用性好等优点。

2、主要部件采用不锈钢制造,符合食品卫生要求,抗腐蚀性强,设备使用寿命长,设备经劳动局安全检查合格、保护装置安全可靠。

3、杀菌效果好。鱼罐头高温灭菌釜在食品被加热杀菌过程中,食品中的微生物将有不同的变化,有的可能被消灭,有的可能被破坏,这是一种不好的现象。与此同时,食品本身的品质,营养成份及包装物外形等也将起变化,这又是一种不好的现象。食品加热杀菌的最大目的就是把致病菌、产毒菌杀死,而使食品本身只应受到最小的影响,高温短时间的杀菌方法是完全能达到上述目的。

4、采用蒸汽作加热介质,热水作杀菌介质,使杀菌过程更为均匀短时。

5、升温时间短,载货小车在罐内连续的回转,加快了热传导速度,也缩短了升温时间。

6、均匀加热和冷却。不论是升温加热过程还是冷却过程,最高的要求是工艺罐中没有不均匀现象,即需均匀加热或冷却。

7、采用西PLC,程序自动控制。

全自动杀菌锅自动控制程度:

温度控制：在调定值后，温度的显示误差为 ± 0.5 ，它能保障加热均匀。

压力控制：在调定值后，压力的显示误差为 $\pm 0.01\text{kg/cm}$ ，对于防止食品品质低劣包装物的变形、破损十分有益。

液位控制：鱼罐头高温灭菌釜本套设备中的热水罐上配有三支电极棒，工艺罐上配有二支电极棒。它可控制容器内之液位，当水量达到预定水位时，能自动停泵或关泵，并发出信号或转入下一程序。

工程进行：在加热杀菌和冷却过程中，均有时间的预定值。它由时间控制器来执行，罐内水的温度及压力均由蒸汽、压缩空气及时间控制器等外部件来控制。故此不会出现差错。所以，根据不同制品的不同需要，只要设定出工程所需要的时间、温度和压力，直接利用触摸屏上相应的数字输入画面输入数据

。