

盒装鸭血杀菌锅,食用菌灭菌锅,反压高温杀菌锅

产品名称	盒装鸭血杀菌锅,食用菌灭菌锅,反压高温杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	11.00/台
规格参数	内径:700 长度:1200 有效容积:0.24
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

盒装鸭血杀菌锅,食用菌灭菌锅,反压高温杀菌锅

鸭血“解中生金、生银诸毒”，根据《本草便读》中的经验，“鸭血功专解毒，但须热饮方解，亦古今相传之法”。鸭血味咸，性寒，有补血解毒的功效富含铁、钙等各种矿物质，营养丰富。是人们非常喜爱的火锅食品。超市里的鸭血多为盒装产品高温杀菌之后进入的卖场的，鸭血高温杀菌锅既可以通过高温杀死食物中的细菌，又可以保持食物原有的风味和口感，绝对是一举两得的好方法。诸城重诺系列杀菌锅针对不同需要有不同型号配置的杀菌锅，这些产品经过高温杀菌之后保质期会变得更长，从而会存放的更久，诸城重诺系列杀菌锅用起来安全可靠，操作起来非常方便，能快速有效的对食品进行杀菌。让您更放心，更有保障。

孟婕：电话18365667703 QQ：2595091155

盒装鸭血杀菌锅,食用菌灭菌锅,反压高温杀菌锅设备特点：

1、升温快

锅内进入少量循环水，并采用进口高效率换热器，包装物在10-15分钟内可以从20度迅速升温至121度。

2、罐内温度稳定、热分布均一

热水喷淋系统在处理罐内每一个托盘的四个角上均设有一系列喷嘴，使雾化热水与产品充分接触，从而保证了设备内部各点的温度一致。

3、节约能源

蒸汽冷凝水回收系统可直接回收换热器在加热过程中产生的冷凝水，并作为灭菌用的循环水，从而降低了能源的消耗。

4、间接加热和冷却，阻止二次污染

循环水通过板式热交换器被间接地加热或冷却，锅内循环水在加热或冷却时一直处于无菌状态，杀菌完毕，锅内表面和包装袋表面的水滴吹干后，也不会留下白色的水垢小点，整个包装袋透明、干净，阻止二次污染。

5、完美的压力控制，适合含气包装的杀菌

我们已获专利的压力平衡系统对内含气包装的杀菌至关重要，因含气包装在升温、保温、降温阶段需要精确的压力平衡与控制，而“PACKACE”控制系统可对处理罐内的温度和压力进行连续监测，并对罐内压力进行校正，以便使其与包装内的压力相应。对于内含任何百分比的填充空气或气体的包装，以及在真空中密封的包装均可进行杀菌处理，不会使包装和内容物受到破坏或变形。

盒装鸭血杀菌锅,食用菌灭菌锅,反压高温杀菌锅6、完美的升温、降温，适合易碎的瓶装灭菌

升温时循环水从常温经换热器加热，降温时循环水从实时温度经换热器冷却，避免由于温差过大引起玻璃瓶装物的破碎问题。

7、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。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。

8、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 and 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最小，以尽可能完美的保存其色、香、味，使每一种食品均可在最佳状态下进行调理灭菌。杀菌温度精确到 ± 0.3 ，可以避免产品蒸煮过度或灭菌不彻底的现象。

9、适合各种不同的包装物

在整个杀菌过程中，杀菌方式有单段式和多段式，以满足各种包装物产品的杀菌要求。

10、完善的压力控制，适合含气包装的杀菌 精确的压力控制： $\pm 0.005\text{MPa}$ 。杀菌过程中对罐内的温度和压力进行连续监测，控制系统自动对罐内压力进行校正以便使其与包装内的压力相应。对于内含任何百分比的填充空气或气体的包装，或者在真空中密封的包装均可进行杀菌处理，而不会使包装或其内容物受到破坏或变形。

11、控制系统A、西门子触摸屏*B、无纸记录仪*C、进口自动阀门*D、模拟温度、压力控制系统：杀菌温度（ ± 0.5 ），压力（ $\pm 0.005\text{MPa}$ ）

12、多种杀菌工艺预存，可供选择。最多可存储250个杀菌公式

13、测量F值的功能

重诺公司生产的每台杀菌釜上均可配置F值测量仪，该测量仪具备测量值的功能，F值软件每隔3秒进行一次F值计算。所有灭菌数据，包括灭菌条件、F值、时间-温度曲线、时间-压力曲线等均可通过数据处理软件处理后予以保存或打印，以便于生产管理