

高温灭菌杀菌锅,肉罐头杀菌锅

产品名称	高温灭菌杀菌锅,肉罐头杀菌锅
公司名称	诸城市鼎惠机械科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:700 规格:700*1200mm 产量:120kg
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

高温灭菌杀菌锅,肉罐头杀菌锅杀菌成品口感好保质期长,我公司严格按照国家压力容器制造标准加工制造,食品杀菌釜产品有规范的质量管理体系层层把关,设备投放市场前,都要经过严格的测试,广大客户尽可放心使用!蒸汽杀菌锅配有正规压力容器手续壹套。水浴式杀菌锅是通过直接注入蒸汽,使热水罐的水升温到预定温度,然后注入工艺罐,肉罐头杀菌锅同时使锅内的工艺用水不断循环,并通过水汽混合器循环加热灭菌。从而缩短了杀菌时间,提高工作效率。杀菌的工艺水可循环使用,节省了能源、时间及人力、物力的消耗,降低了生产成本。李萍萍电话:156-625-10003 微信、QQ 3235569013

高温灭菌杀菌锅特点:

- 1、此设备分为上下两层,上罐为热水罐,此罐根据情况加装电热装置,此加热主要是对温水的保温。
- 2、下灌为处理罐,杀菌的升温和保温及降温在此罐进行。
- 3、杀菌完毕后高温水被循环水泵抽至上罐,在有加热装置的前提下可以维持一定的高温状态高温杀菌锅厂家,降低杀菌用水温度的提高点,从而可以减少用电。
- 4、肉罐头杀菌锅上下两罐水的循环通过水泵来实现,一改传统的通过反压压差来循环,对产品的保护有重要作用。
- 5、降温泵采用高扬程大流量水泵,缩短降温时间,更好的保持产品口味。
- 6、此设备采用半自动控制,升温保温保压采用全自动阀门控制。
- 7、此设备也可以实现气杀,不用外接锅炉蒸汽,是个水汽两用设备。

高温灭菌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：肉罐头杀菌锅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，能自动停泵或关系泵，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。

高温灭菌杀菌锅事故鉴定：

- 一、产品出锅后观察成品色泽发暗，口感有明显发糊、发苦现象，此种质量事故是恒温时间超时造成的；（可查电脑监控曲线图验证）
- 二、产品出锅后观察成品色泽较淡或色泽较鲜，肉罐头杀菌锅口感明显鲜嫩、发脆的感觉，此种质量事故是恒温时间不够或恒温温度过低造成的；（可查电脑监控曲线图验证）
- 三、产品出锅后观察，成品下几篦有发皱现象，主要原因是回收时间长造成