

# 鱼罐头加工设备 鱼罐头杀菌设备 鱼罐头生产线

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 鱼罐头加工设备 鱼罐头杀菌设备 鱼罐头生产线        |
| 公司名称 | 诸城市嘉诺机械有限公司                   |
| 价格   | 128000.00/套                   |
| 规格参数 | 品牌:嘉诺机械<br>材质:不锈钢<br>尺寸大小:可定制 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市龙都街道韩戈庄西             |
| 联系电话 | 13791876508                   |

## 产品详情

### 全自动鱼罐头生产线工艺流程

原料进入冷冻库—出货上解冻架(开启解冻机)—欲解冻—输送到解冻机—解冻出料—提升到—滚筒去鳞机—去鳞后提升到—去头线—后将鱼头存送至存头斗—鱼身进分辨去骨工序进行鱼骨分离—提升输送到—气泡清洗机—后进行沥水—人工修剪—再进入切断机—后进入水洗—进浸盐机定时腌制收紧—喷淋清洗—筛动沥水—进行金属检测—提升进入装罐称重线(上层为空罐中间为鱼原料下层为输送实罐)—理罐机送入—蒸煮机进行预煮去腥味—理罐机单条线—进入倒灌沥水—加热—再进行二次倒水—输送—加注汤料+注盐水—自动真空封罐同时自动供盖工作—步入自动封口检测仪—合格进入下道工序—进行理罐—装袋—再进入杀菌锅中同时二过轮流杀菌—产品出锅进行自动封罐—理罐分成单排式—进入洗剂—水洗—烘干—贴标—激光喷码—理罐装箱—封箱输送.

### 全自动鱼罐头生产线性能

- 1、设备消化吸收国外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。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。食品加热杀菌的大目的就是把致病菌、产毒菌杀死，而使食品本身只应受到小的影响，高温短时间的杀菌方法是完全能达到上述目的的。

### 全自动鱼罐头生产线使用

- 1 在外层锅内加适量的水，将需要灭菌的物品放入内层锅，盖好锅盖并对称地扭紧螺旋。

2 加热使锅内产生蒸气，当压力表指针达到 33.78kPa 时，打开排气阀，将冷空气排出，此时压力表指针下降，当指针下降至零时，即将排气阀关好。

3 继续加热，锅内蒸气增加，压力表指针又上升，当锅内压力增加到所需压力时，将火力减小，按所灭菌物品的特点，使蒸气压力维持所需压力一定时间，然后将灭菌器断电或断火，让其自然冷后再慢慢打开排气阀以排除余气，然后才能开盖取物。