

燕窝杀菌锅 全自动F值喷淋式杀菌釜

产品名称	燕窝杀菌锅 全自动F值喷淋式杀菌釜
公司名称	诸城市金鼎食品机械有限公司
价格	168000.00/台
规格参数	品牌:金鼎 型号:0918 产地:山东诸城
公司地址	中国山东诸城市山东省诸城市诸郝路北首路东
联系电话	15866120310 15866120310

产品详情

F值杀菌釜

产品介绍：传统杀菌釜的控制方式，是通过改变杀菌时间和杀菌温度来达到一个杀菌效果，但是由于升温的过程会因为热量来源不稳定和食品体积大小，会影响杀菌效果（F值），导致每杀菌批次的杀菌效果不一致。

F值杀菌釜采用预先设置杀菌效果（F值）来控制整个杀菌过程，是杀菌效果变得直观、可控，且保证了每杀菌批次的杀菌效果一致，不再受升温速度和产品体积影响，实现食品“商业无菌”的标准化生产。对于罐藏食品加工企业有着重要的实际意义。

主要优点：可依据食品风味要求，任意调整杀菌温度、自动计算杀菌时间，从而是杀菌效果不变。

想得到多少的f值就能够取得多大的f值，实现杀菌工作标准化。

锅内配备四支可移动温度传感探头，可实现：

a：随时监控食品中心的f值

b：随时观察国内的热分布情况

c：可随时了解温度从食品表面到达食品中心的的时间（热穿透）

PLJ喷淋式杀菌釜

适用范围：全功能杀菌釜适用于各类耐高温包装材料;

- 1.玻璃容器：玻璃罐
- 2.金属容器：马口铁罐
- 3.铝罐塑胶容器：PP瓶、HDPE瓶
- 4.软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等。

应用原理：1.雾化的杀菌水可扩大热交换面积，实现大效率的热交换模式

2.蒸汽、雾化后的杀菌水在杀菌釜内直接进行热交换。蒸汽热量100%使用，能源损耗少，获得大能源利用效率

3.少量杀菌水快速循环，水温均匀快速升温达到设定的工作温度

4.喷嘴从不同角度喷射，创造杀菌釜内流动的高热气流，从而使锅内温度均匀分布

5.采用先设定杀菌效果（F值）来控制整个杀菌过程，使杀菌效果变得直观、可控，且保证了每杀菌批次的杀菌效果一致，不再受升温速度和产品体积影响。实现食品“商业无菌”的标准化生产，对于罐藏食品加工企业有着重要的实际意义。

PLJ型喷淋式杀菌釜主要特点

- 1.免排气、低噪音、安静无声，节省蒸汽能源18%（相比于水浸式和蒸汽式杀菌釜）
- 2.直接加热，间接冷却。提高杀菌效率。间接冷却方式，对原处理水降温冷却，避免了食品二次污染。
- 3.采用直接加热、间接冷却方式，减少热交换器的使用频率，减少维护次数节省设备维修保养成本。
- 4.创造安静、舒适的作业环境
- 5.F值控制杀菌过程，可依据食品风味要求，任意调整杀菌温度、自动计算杀菌时间，从而是杀菌效果不变。
- 6.釜内配备四支可移动温度传感探头，可随时监控食品中心的f值和随时观察国内的热分布情况，随时了解温度从食品表面到达食品中心的的时间（热穿透）

售后服务

I 产品整机保修壹年（自出厂之日起计算），壹年之后维修只收取成本费；保修期内，出现以下情况作为收费修理

I 其他不可避免的自然因素导致的损坏（如下雨导致电器进水等）

l 易损易耗品不在保修范围内，包括：密封件、玻璃制品、螺栓、接头、气管等，设备出厂配备一套易损件，已备用户备用。

l 产品质保期外提供有偿服务。