

肉制品杀菌锅 粽子杀菌锅 果酱杀菌锅

产品名称	肉制品杀菌锅 粽子杀菌锅 果酱杀菌锅
公司名称	诸城市盛华机械有限公司
价格	41000.00/台
规格参数	类型:双层水浴 型号:700*1200 尺寸:1550*900*2400
公司地址	山东潍坊市诸城舜王工业园
联系电话	0536 6019007 15053630633

产品详情

高温杀菌锅是一种杀菌锅炉，具有快门式压力容器安全联锁装置，独立电器仪表控制系统，自动进行恒温、保温、定时，采用不锈钢材料制作，具有外形美观、卫生、安全、耐用等特点。按本地区实际情况，可方便选用电加热蒸汽两用杀菌，节能效果好，生产力高，温度显示自动控制，调节范围广，控制精度高，耐腐消声，清洗方便等优点，广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的必须设备。

本机整个灭菌工艺流程全部由电脑控制，一次性完成，无需人工操作。为确保安全，采用经由国家劳动安栓部门批准的KANS开门安全联锁装置和无压开门机构，双保险，确保使用安全。

高温杀菌锅主要目的：完成杀菌任务，钝化酶的活性，尽可能保持食品原有的品质，煮熟某些食品，增加肉品的风味。最主要的是杀菌完的熟食品可以延长食品的保质期。联系电话：15053630633

杀菌锅概述

杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐高温密封圈，密封可靠，使用寿命长。具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。杀菌锅主要用于食品行业、医药等各个领域！

锅体：包括锅身、锅盖、拐臂、轨道、密封圈、滚轮、锁紧铁块、蒸汽管、喷淋管、冷却水管等。

控制系统：PLC控制器、触摸屏、控制柜、电磁换向阀、温度传感器、压力传感器、接近开关等。

配件：托盘、托盘车、外推车、循环泵、水泵、管道阀门、温度计压力表等。

使用范围

广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的

必须设备。罐头类：马口铁罐、铝罐（例如：罐装饮料杏仁露、核桃露、保健茶饮料等）
软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等。

设计原则

先进性：引进丰富的自动化控制系统技术，采用世界名牌部件，彰显国际品质

人性化：以人为本，合理设计，方便实用

节能性：温度、电能、压力、时间等各个方面优化搭配、低耗高效

个性化：根据客户不同的需求，为用户有针对性的设计出符合食品安全的生产设备

杀菌锅分类

按材质分为：不锈钢（SUS304）、碳钢（Q235-B）。

按加热方式分为：蒸汽加热、电加热、电汽两用。

按控制方式分为：手动控制、半自动控制（电器半自动、电脑半自动）、全自动控制。

按安装方式分为：卧式、立式。

按杀菌方式分为：水浴式、蒸汽式、喷淋式（侧喷、顶淋）。

按外观形式分为：单锅、双层、双并、三锅并、转笼（内笼体旋转）、双层转笼。