鸡爪鸡翅卤蛋杀菌锅

产品名称	鸡爪鸡翅卤蛋杀菌锅
公司名称	诸城市铭信食品机械有限公司
价格	60000.00/台
规格参数	诸城市铭信食品机械有限公司:长宽高2200*1200*2300 型号：1000-1200:半自动杀菌锅 产地：诸城:304不锈钢材质
公司地址	诸城市人民东路5309号
联系电话	15206467550

产品详情

水浴杀菌锅

双层水浴式杀菌锅分为上下两个罐，上面是热水储罐，下面为杀菌锅，当包装食品进入杀菌锅后，预先被加热的杀菌用水从上面储水罐进入下面的杀菌锅内，将整个锅内的食品全部浸泡，然后利用循环泵将杀菌锅内的高温热水有规则的强制性循环流动，流动过程中蒸汽不断的加热达到预设的温度，从而实现对包装食品杀菌的目的，高温的热水完成杀菌后又被回收到上面的储水罐，降温用的凉水直接从外界注入到锅内，用来完成降温过程。本设备采用上下罐热水循环进行杀菌，灭菌工艺和流程全自动控制，既节省了时间和能源，又节约了杀菌时间，提高了生产量。

双层水浴的特点：温度均匀无死角　高温短时灭菌　杀菌温度高，节约能源
灵活性

适应范围：罐头类：马口铁 铝罐（例如：灌装饮料杏仁露，核桃露，保健茶饮料）

软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋

产品概述

双层水浴杀菌锅对于热敏性食品的杀菌非常高效，对于大包装食品，热穿透速度快，能确保良好的杀菌效果。杀菌水首先在上罐中预热到设定温度，杀菌温度起点高，可有效缩短杀菌时间，尤其对于热包装的食品，能*保留食品原有的口感、色泽和营养价值。杀菌结束后杀菌水可回收到上罐供下批次食品杀菌用，节约能源，缩短杀菌周期。

设备特点：

1、 采用德国西门子硬件和软件控制系统，设备安全、稳定、可靠运行。

2、 预设杀菌工艺参数，可创建、编辑和保存多个杀菌工艺配方。可根据不同的食品直接从触摸屏中调取相应的工艺配方，省时、高效，节省人力、物力的消耗，降低生产成本。

3、 合理的内部管道设计和杀菌程序能确保设备热分布均匀、热穿透速度快，杀菌周期短。

4、 杀菌用水和降温用水可循环使用，降低能源消耗，节约生产成本。

5、 可配备F值杀菌功能，提高杀菌精度，确保每批次杀菌食品的杀菌效果一致。

6、 可配备杀菌记录仪，实时准确记录杀菌温度、压力，便于生产管理和科学数据分析。

适用范围：

1、 罐头类：马口铁罐、铝罐。

2、 软袋包装：铝箔袋、高温蒸煮袋、真空袋。

3、 塑胶容器：PP瓶、HDPE瓶。