供应700型鸡爪电加热杀菌锅双层热水循环杀菌锅

产品名称	供应700型鸡爪电加热杀菌锅双层热水循环杀菌锅
公司名称	诸城市亿邦食品机械有限公司
价格	38500.00/台
规格参数	品牌:亿邦 型号:700 产地:山东
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道古城子工业园（注册地址）
联系电话	17667195166

产品详情

杀菌锅设计理念1、人性化！（处处别具匠心，体现以人为本的设计理念）2、安全！（按照：国标GB150-98《压力容器制造标准》、ISO9000：2001质量认证体系、HACCP 食品安全认证设计、制造） 3、可靠！（选用世界知名品牌的部件，）4、节能！把杀菌用的高温热水回收到上锅储存再次使用，避免了能源的浪费。（温度散失和电力、压缩空气、时间的消耗合理、优化搭配）5、外形美观、新颖，结构紧凑、简约！ 必备条件 压缩空气压力达到0.4Mpa—1Mpa之间，空压机与杀菌锅用§20以上的管连接。储水箱：0.6-1.0立方米。配用国标3×16+1的电缆。如采用外接蒸汽，其压力达到0.3Mpa—0.6之间。储水箱加满水，保证电力正常供给。 准备运行之前先将所有阀门全部关闭1、打开电源总开关。2、打开下罐给水阀，开启给水泵，给下罐注水，水位达到上限时，关闭给水泵，下罐给水阀。3、把下罐电接点压力表调到0.3-0.35Mpa之间控制范围，打开蒸汽产生开关，接触器吸合下罐电热管开始工作，压力升到上限0.35Mpa时接触器断开电热管停止加热，压力下降到0.30Mpa以下，接触器吸合自动开启升温，压力达到0.35Mpa后就可以杀菌了。 均一的水流交换方式，温度均一，无死角杀菌槽内的循环水呈上、下、左、右不断的切换，使罐内液流均一流动，保证了杀菌槽内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，所以置于托盘内不同位置的包装食品得到了最理想的均一加热效果，有效杜绝了杀菌过程中出现的死角现象。使产品的保质期更加稳定和长久，保证了温度分布和热量传递的均一性，减少了F值变化及蒸煮过度等现象的发生。 高温短时间灭菌 本机是采用双罐热水循环进行杀菌，热水槽事先将热水加热到灭菌要求温度（多阶段灭菌除外），从而缩短了灭 菌时间，提高了工作效率。 杀菌精度高 本机是采用国际先进技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，对温度、压力、杀菌时间、进水、进气、排水、排气等全过程进行智能自动化控制，温度准确（±0.5°C）。 节约能源
本机杀菌过程中用的工作介质可循环使用，节省了能源、时间及人力、物力的消耗，降低了生产成本。
全自动控制系统电加热杀菌锅 利用屏幕进行触摸控制，而不是开关。 采用图表平板，不是刻度表。
所有时段均由模拟感应器和自动阀控制。 可以从单一杀菌工艺切换成多阶段杀菌工艺。
压力和温度呈数字化显示。 所有的过程都被记录在磁盘上，并可通过打印机打印。
本机整个杀菌工艺流程全部由电脑PLC控制，一次性完成，无需人工操作。
杀菌釜采用模拟温度控制系统，可设定多阶段加热机制 根据不同食品对灭菌条件的要求，随时设定不同的升温和冷却程序，可利用多阶段加热的杀菌方式，使食品承受的热量限制到最小限量，以尽可能完美

地保存其风味、口感和色泽，使每一种食品均可在最佳状态下进行调理灭菌。精确的杀菌温度（±0.5℃）可以避免因高温高压加工法而产生的蒸煮异味。 测量F值的功能 每台杀菌釜上均可配置F值测量仪，该测量仪具备测量值的功能，F值软件每隔3秒进行一次F值计算。所有灭菌数据，包括灭菌条件、F值、时间—温度曲线、时间—压力曲线等均可通过数据处理软件处理后予以保存或打印，以便于生产管理。
存储杀菌公式 电脑内最少可存储30个杀菌公式。