

双层水浴式杀菌锅

产品名称	双层水浴式杀菌锅
公司名称	诸城市鑫富机械有限公司
价格	170000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市鑫富食品机械
联系电话	13963631001 13806478083

产品详情

食品高温杀菌设备双层水浴杀菌锅

1)、均一的水流交换方式，温度均衡，釜内无死角。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，杀菌罐内的循环水呈上、下不断切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效杜绝了杀菌过程中出现死角的现象，使产品保质期更加稳定长久。

2)、高温短时间灭菌，采用双罐热水循环进行杀菌，先将热水罐内的水预热到灭菌所需要的温度，缩短了杀菌时间，杀菌温度起点高，保护了产品品质。

3)、杀菌结束后的热水回收至上罐，在灭菌过程中使用的工作介质可循环使用，节约蒸汽、能耗和杀菌时间以及人力、物力的消耗，大大降低了生产成本。

4)、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，使食品承受的热量限制到小，以尽可能完美的保存其色、香、味，使每一种产品均可在状态下进行调理灭菌。杀菌温度精确到正负0.5度，有效避免产品蒸煮过度或灭菌不彻底的现象。热分布均一，产品品质轻松控制。

5)、PLC程序控制，可储存100多套杀菌公式，杀菌实现标准化。

6)、每台设备均可配备FO值控制系统，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，使杀菌更科学。

7)、电脑全自动控制系统，整个灭菌工艺流程全部由电脑PLC控制，一次性完成，无需人工操作。采用图表平板，利用屏幕进行触摸控制，所有时段均由模拟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。

9)、针对软包装产品，特别是大块头包装，热穿透速度快，杀菌效果好。

双层水浴式调理杀菌釜适用范围：

应用范围：全自动不锈钢杀菌锅主要适用于罐头（如：肉类、鱼类、蛋类、蔬菜类等罐头）及需要高温杀菌的蛋白饮料（如：马口铁罐、玻璃瓶罐头、蒸煮袋等）。特别适合罐头类（如：火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等）。