

铭鼎0918喷淋式双层全自动电加热杀菌锅

产品名称	铭鼎0918喷淋式双层全自动电加热杀菌锅
公司名称	诸城铭鼎机械有限公司
价格	127000.00/台
规格参数	品牌:铭鼎 型号:0918 工作温度:最高143度
公司地址	山东省潍坊市诸城市杨春商贸城B三区171号
联系电话	18506361071

产品详情

铭鼎0918喷淋式双层全自动电加热杀菌锅工作流程：销售电话:18506361071

当门被关闭并锁紧的时候，蒸汽直接注入热水罐加热，热水加热到需要的温度。上锅热水通过大流量水泵快速注入到下锅直至浸过产品，循环泵开始启动，温度和压力是通过自动阀门来控制蒸汽、压缩空气与减压。温度和压力是通过自动来控制蒸汽、压缩空气与减压，这样能达到最高的杀菌温度。杀菌工艺用水通过大流量水泵从带孔的管道均匀喷淋并进行左右方向来回切换循环，达到理想的温度分布。温度通过自动的蒸气阀被控制在 ± 0.5 压力通过压缩空气进气口与排气阀被控制在 $\pm 0.01\text{KG}$

A.回水、微冷却：微冷却的目的是为了避免温度突然下降或受到热冲击，避免容器的损坏（如玻璃罐、塑料容器，金属罐等）。通过大流量水泵把水快速倒回热水罐，向锅内缓慢注入冷却水进行产品的微冷却，这样避免了由于温度与压力的突然下降而引起的容器损坏。压缩空气通过预先设定的压力分布来进行控制。

B.全冷却：全部冷却是通过注入冷水，经过与热产品混合后排出锅内，这样能够达到最快速的冷却，同时压缩空气会按照预定的压力曲线来自动的控制。

排水、结束：产品被冷却到预定的温度后将工艺罐多余的水排掉，释放剩余的压力，发出结束信号，操作员可以打开门。

铭鼎0918喷淋式双层全自动电加热杀菌锅产品特点:鸭蛋杀菌锅，鸡腿杀菌锅，粽子杀菌锅，卤肉杀菌锅

1、节约能源，提高工作效率。在杀菌过程中使用的工作介质可循环使用，降低了生产成本，同时缩短了灭菌时间，提高了工作效率。

2、均一的水流交换方式，温度均一，无死角，使产品的保质期更加稳定和长久。

- 3、杀菌罐内温度在杀菌过程中所有阶段始终保持稳定，了F值的合格率。
- 4、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。
- 5、测量F值的功能。杀菌锅可以装配测量仪，F值软件每隔3秒进行一次F值计算。
- 6、根据不同食品对灭菌条件的要求，可设定多阶段加热机制，以尽可能完善的保存其色、香、味，杀菌温度精确到 ± 0.5 。
- 7、电脑内可存储100个杀菌程序，以便选择使用。