

麻将鸡蛋杀菌锅

产品名称	麻将鸡蛋杀菌锅
公司名称	诸城市百冠机械科技有限公司
价格	8500.00/台
规格参数	百冠:600.900 600:600.900 诸城:百冠机械
公司地址	诸城市科技工业园
联系电话	0536-6358114 13256368109

产品详情

麻将鸡蛋杀菌锅

电脑全自动双锅并联式杀菌锅适用范围：

金属容器：马口铁罐、铝罐。

软包装产品：铝箔袋、高温蒸煮袋。

电脑全自动双锅并联式杀菌锅设备特点:

1、节约能源。在杀菌过程中使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。

2、高温短时间灭菌 采用双罐热水循环进行杀菌，事先将一号锅内的水加热到灭菌所要求的温度，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。

3、均一的水流交换方式，温度均一，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、下不断的切换，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的死角现象，使产品的保质期更加稳定和长久。

4、杀菌罐内温度在杀菌过程中所有阶段始终保持稳定，保证了F值的合格率。

5、全自动控制系统。百冠全自动杀菌锅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，可将适用于任何产品的各种压力模式和温模式预先编制成程序输入计算机中。

6、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。

7、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，可利用多阶段的加热的杀菌方式，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，使每一种食品均可在优秀状态下进行调理灭菌。杀菌温度精确到 ± 0.3 ，可以避免产品蒸煮过度或灭菌不彻底的现象。

5)、锅内配备温度传感探头，可随时监控食品中心的F值、锅内热分布情况，随时了解热穿透（温度从食品表面到达食品几何中心的时间）

6)、完美的压力控制，整个生产过程压力在不断调节，以适用产品包装内部压力的变化，特别适合含气包装的产品。

7)、工艺用水预热系统（可选项）可确保温、热填充的产品得到持续的升温过程。

8)、杀菌用水采用软化水（可选项），避免工艺用水水质问题造成外包装沾染污垢。

9)、蒸汽杀菌功能（可选项）

麻将鸡蛋杀菌锅适用范围

1、软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等。

2、金属容器：马口铁罐、铝罐及玻璃瓶制品。

3、塑胶容器：pp瓶、HDPE瓶。

电脑全自动喷淋式杀菌锅

1)、间接加热间接冷却，冷却用水与工艺用水不接触，避免了食品的二次污染，无需使用水处理化学制剂。高温短时间杀菌。

3)、少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。

4)、水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，形成完美的温度分布。

5)、低噪音，创造安静、舒适的作业环境。

- 6)、诸城百冠机械杀菌釜内配备温度传感探头，可随时监控食品中心的F值、釜内的热分布情况，随时了解热穿透（温度从食品表面到达食品几何中心的时间）
- 7)、完美的压力控制，整个生产过程压力在不断调节，以适用产品包装内部压力的变化，特别适合含气包装的产品。
- 8)、工业用水预热系统（可选项）可确保温、热填充的产品得到持续的升温过程。
- 9)、杀菌用水采用软化水（可选项）避免工艺用水水质问题造成外包装沾染污垢。
- 10)、蒸汽杀菌功能（可选项）