

水浸式杀菌釜

产品名称	水浸式杀菌釜
公司名称	山东金钻锆食品机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜德路1905号
联系电话	18615587680

产品详情

水浸式杀菌釜详情高温短时杀菌。工艺水温度高，缩短了升温时间，提高了工作效率。节约能源。温度控制稳定，整个杀菌过程采用PLC全自动控制水浸式杀菌釜特点1、高温短时杀菌。工艺水温度高，缩短了升温时间，提高了工作效率。2、节约能源。在杀菌过程中使用的工艺用水可循环使用，节省了能源、时间及人力，降低了生产成本；3、温度控制稳定。采用新设计的液流切换装置，使用工艺水上、下、左、右不断的切换式循环流动，杜绝了杀菌过程中出现的死角现象，产品品质得到保证；4、整个杀菌过程采用PLC全自动控制，釜内热分布温度控制在正负0.5摄氏度内，可多阶段加热，节约能源；配有F值测量功能；可存储100个杀菌公式；5、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；6、整个杀菌过程严格按照预先设定的工艺配方自动完成，配方设有多级密码，杜绝了误操作的可能性；7、设备断电恢复后，程序可自动恢复到断电前状态；8、釜体采用硅酸铝棉加聚氨酯发泡保温，降低了釜体的热量损失，节约了蒸汽能源，符合低碳低排放要求；9、釜内高有三重安全连锁装置，可有效的防止工人误操作，避免事故的发生；10、采用双安全阀和双压力传感控制，杜绝安全隐患。