

酱牛肉咸鸭蛋杀菌锅定制 诸城雅辰机械

产品名称	酱牛肉咸鸭蛋杀菌锅定制 诸城雅辰机械
公司名称	诸城市雅辰机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	18765623776 18765623776

产品详情

熟食杀菌锅设备的安装与调试

熟食杀菌锅设备运至用户单位后，由我公司派专业售后工程师，进行指导安装调试。首先用户安排固定设备的地点，并派专人协助安装调试人员进行工作，在安装过程中，用户派出的人员边安装边学习至安装完备时，设备的基本布局、特点、工作原理，已有概念，到调试试验时，能有事半功倍的效果。

熟食杀菌锅安装要求：

- 1) 设备处于水平位置（也可根据客户定位）
- 2) 安装设备的区域能尽量宽敞，以便于操作。
- 3) 排气口不得排放在车间内。
- 4) 配备380V三相四线动力电源（铜线10平方、漏保等级为0.5级），接到设备附近。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市雅辰机械有限公司

双锅并联水浴式调理杀菌锅适用范围·

金属容器：马口铁罐、铝罐。

· 软包装产品：铝箔袋、高温蒸煮袋。

精准的F值测量功能(可选)

杀菌锅可配置测量F值的功能。熟食杀菌锅所有灭菌数据，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护或打印，以便于生产管理。

杀菌锅是利用饱和蒸汽或高温热水对食品罐头进行热处理的压力容器。在工业生产上，把需要杀菌的食品罐头放入杀菌锅/杀菌釜内，通过一定时间持续而均匀的高温作用，可灭杀食品物中的微生物，破坏生物酶并对耐热孢子的活力起到灭杀作用，达到商业无菌，从而大大延长罐头的货架期，使之在常温下保存一定时间而不致败坏。

杀菌后，熟食杀菌锅在冷却过程中须利用压缩空气对罐头施外压(俗称反压)以保护罐头不致受过高的内压而造成容器的破坏。

我集团公司生产的杀菌锅/杀菌釜设备具有节能效果好，生产力高，温度显示自动控制，调节范围广，控制精度高，耐腐消声，清洗方便等优点。

杀菌锅杀菌技术要点

1) 高温短时间灭菌

熟食杀菌锅是采用双锅热水循环进行杀菌，热水罐事先将热水加热到灭菌要求温度，从而缩短了灭菌时间，酱牛肉咸鸭蛋杀菌锅价格，提高工作效率。

2) 杀菌精度高

熟食杀菌锅是采用国内先进技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，熟食杀菌锅在杀菌过程中，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 ）。

3) 节约能源

熟食杀菌锅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。

4) 全自动控制系统

a) 利用屏幕进行触摸控制，而不是开关。

b) 采用图表平板，不是刻度表。

c) 所有时段均由模拟感应器和自动阀控制。

d) 压力和温度呈数字化显示。

e) 所有的过程都被记录在磁盘上，并可通过打印机打印。

f) 本机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) 杀菌釜采用模拟温度控制系统

以最快的速度进行升温和冷却，使食品承受的热量限制到较小限量，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较佳状态下进行调理灭菌。准确的杀菌温度（ ± 0.5 ）可以避免因高温高压加工法而产生的蒸煮异味。

6) 存储杀菌公式

电脑内最少可存储30个杀菌公式。

酱牛肉咸鸭蛋杀菌锅定制-诸城雅辰机械由诸城市雅辰机械有限公司提供。诸城市雅辰机械有限公司（www.zhuchengyachen.com）拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（www.rouleishajunguo.com）还是从事肉类杀菌锅，熟食杀菌锅，肉类高温杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。