嘉兴粽子生产线 五芳斋同款粽子杀菌锅 昌记同款粽子蒸煮锅

产品名称	嘉兴粽子生产线 五芳斋同款粽子杀菌锅 昌记同款粽子蒸煮锅
公司名称	诸城市中远机械有限公司
价格	239000.00/台
规格参数	品片:中远 型号:1200 产地:山东潍坊诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市西外环南段龙都工业园
联系电话	13792669691

产品详情

【温馨提示】

详询：13792669691

多锅并联式高温高压调理杀菌釜

设备特点：

多台杀菌锅同时使用一罐热水工作，多台杀菌锅可以同时工作，可行成单锅控制，节约能源，方便快捷，适合于大产量生产。

三锅串联水浴式高温高压调理杀菌锅：

设备特点：

全水浸泡杀菌，两台杀菌锅同时使用一罐热水工作，一锅内的产品处理完后，另一锅在工作时可先将高温处理水注入热水罐内，减少处理水和热量的损耗，减少等待时间，比双层杀菌锅提高一倍产能。

主要适用于：金属容器，塑胶容器，软袋包装等。

双锅并联高温高压调理杀菌锅：

电汽两用高温高压杀菌釜 粽子蒸煮锅行星搅拌炒锅蒸汽夹层锅

高温高压夹层锅

自动翻料夹层锅

燃气搅拌夹层锅

电加热搅拌夹层锅

一、适应范围：

1.罐头类：马口铁罐，铝罐2.软袋包装：铝箔袋，透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等。3.塑胶容器：PP瓶，PP罐等不建议使用4.玻璃容器：不建议使用

二、设计原理：

锅炉蒸汽预热上罐处理水，供应下罐加热食品热源。1.升温：上罐热水快速充满下槽、杀菌物初温快速上升2.保温：蒸汽充分供应、循环加热、热值分布稳定3.冷却系统：冷却水直接进入锅内，直接降温，操作系统有手动、半自动控制、全自动微电脑控制系统可供选择三、主要特点：

1. 热水存储在上罐，杀菌时可快速充满下槽产品长升温快。同时杀菌水可循环回收至上罐，节约水资源和热能，产品完全进入杀菌水，温度全方位渗透到产品，产品熟化快。

2. 设备质量稳定、采用标准材料和部件商配件，经久耐用，优化设计的密封结构更加耐用，维护方便。操作便捷，安装方便，根据人类工程学的设计使机器更加安全和舒适。

四、设计、制造依据：

1.压力容器部分按照国家标准GB150-2011《钢制压力容器制造标准》进行设计和制造。

2.设备完全符合GMP标准和FDA要求，主要以锅内热量分布均匀的指标进行设计和制造。

3.ISO9001-2000质量保证体系、HACCP的设计制造要求。

售后服务

l 产品整机保修壹年（自出厂之日起计算），壹年之后维修只收取成本费；保修期内，出现以下情况作为收费修理

l 其他不可避免的自然因素导致的损坏（如下雨导致电器进水等）

l 易损易耗品不在保修范围内，包括：密封件、玻璃制品、螺栓、接头、气管等，设备出厂配备一套易损件，已备用户备用。

l 产品质保期外提供有偿服务。

联 系 人：邱经理

手　机：13792669691

邮　编：262200

地　址：山东 诸城市南外环路西首(龙都工业园)

主　页：http://zyooh.cn

诸城市中远机械有限公司是集食品杀菌设备产品的设计研发、生产制造、营销服务于一体的专业运营商，已经形成了集原材料供应、产品开发、工艺设计、产成品检验、生产经营、储存运输、技术服务于一体的完善的公司运营体系。公司成立于2001年，注册资金1000万元，已通过ISO9001：2008质量体系认证，具备国家压力容器制造资质（证书编号为：TS22372142019），拥有自营进出口权。公司现有员工100余人，技术管理人员37人，占地面积20余，生产车间面积8000多平方。主要从事食品杀菌釜、夹层锅、蒸煮锅、炒锅及风淋室等其它食品机械的生产制造。公司拥有机加工专用操作间、全自动焊接以及全套的检验设备。主要产品有：电脑全自动/半自动双层水浴式杀菌釜，电脑全自动/半自动顶喷侧喷式杀菌釜，电脑全自动双锅并联、三锅串联杀菌釜，旋转式杀菌釜，双开门杀菌釜，卧式杀菌釜以及可倾式、立式、搅拌式夹层锅蒸煮锅等多种规格型号产品，可广泛应用于各种肉制品、豆制品、奶制品、蛋制品、海产品、饮料制品、休闲食品等的杀菌、加工处理，以及农副产品深加工、化工医药的生产等。

致力于创造中国杀菌设备自主品牌的中远人，正在鼎力打造食品杀菌设备的航母。目前已经形成并覆盖全国各省会城市及设备使用密集区的产品服务机械，使得中远的技术服务支持全面、便捷、快速，有效。

中远人秉承“ 保障健康生产，造福亿万百姓 ”的企业使命，始终坚持“ 铭鉴细节，缔造品质 ”的产品理念，凭借CAD/CAM技术设计制造平台，全面导入丰田公司TPS推进式管理体系。公司以市为导向，重视产品结构调整，不断更新和开发新产品，是用户理想的选择。前景辉煌，任重而道远，我们中远人将一如既往的奉行“ 沟通合作、诚信共赢 ”的经营理念，以精工优良的产品，与全球有识之士携手同行一起改善、呵护人类的健康事业。

“ 中江举帆、志存高远 ”中远公司愿与广大的国内外用户诚信合作、互动沟通、协同发展、和谐共赢！

喷淋式杀菌釜

1. 喷淋式杀菌釜瓶装专用杀菌釜杀菌原理及特点

食品安全无小事，国内食品生产企业的消毒灭菌技术向高端化升级是时代发展的必然趋势，企业只有保证所生产食品的安全卫生，才能在占领市场中大展拳脚。但是，有部分食品企业鉴于食品包装形式的要求，尤其是玻璃瓶装、含气包装产品，遇冷热敏感，在杀菌过程中易出现爆瓶问题，一直以来使食品生产企业饱受困扰。

诸城市中远机械有限公司在传统杀菌锅的基础上，经过全体员工的共同努力研制开发了新型喷淋式杀菌锅，使锅内产品能完全均匀受压、受热，在客户的实际应用中产品破瓶率几乎为零，有效解决了这个杀菌难题。喷淋式杀菌锅为软包装的发展起到了推动作用。喷淋式杀菌锅分为：顶淋式杀菌锅、侧喷式杀菌锅、顶淋侧喷两用杀菌锅。 喷淋式杀菌锅原理 喷淋杀菌锅是注入少量工艺用水，达到预定位置（不能浸泡产品）通过高效循环泵-过滤器-高效换热器将水注入到喷淋管道，然后通过喷淋嘴将热水喷射出雾化状至食品表面，锅内热分布均匀，无杀菌死角。水通过换热器进行间接加热和冷却，升温和冷却速度迅速，能高效、全面、稳定的对产品进行杀菌。

喷淋式杀菌锅特点 请致电：13792669691

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

2、减少蒸汽消耗，蒸汽雾化后的杀菌水在杀菌釜内直接进行混合，提高升温降温的速度。

3、低噪音，创造安静、舒适的作业环境。

4、水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，形成均匀的温度分布。

5、少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。

6、釜内可以配备四支可移动温度传感探头，可随时监控食品的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的时间）。

7、自动压力控制，整个生产过程压力在不断调节，以适应产品包装内部压力的变化，使产品包装的变形度低，特别适合含气包装的产品。

8、工艺用水预热系统可确保保温、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避免工艺用水水质问题造成外包装点无污垢。

10、蒸汽杀菌功能

请致电：13792669691

11、节约安装空间，方便操作，节省人力（只需用控制柜直接操作）。

12、适合饮料等食品行业，大规模生产时自动进出料装卸。更方便未来该产业无人车间的自动配置设备。 喷淋式杀菌锅适用范围

喷淋式杀菌锅适用于各类耐高温包装材料：

1、塑料容器：PP瓶、HDPE瓶、扣碗。

2、软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等。

3、马口铁罐、铝罐及玻璃瓶制品

喷淋式杀菌锅技术参数

项目/单位	1000#	1200#	1300#	1500#
筒长/mm	2400	2400	3200	3600
总长/mm	3200	3500	4300	4700

4000	3600	4000	4200	5250	6300

5100

4800

5200

5450

6500

7550

总宽/mm

1500

2100

2100

2100

2300

2300

2600

高度/mm

1800

2000

2000

2000

2500

容积/M

2.2

3.2

4

4.6

4.9

5.3

5.8

8.1

10

11.8

食品筐/个

3

3

4

5

4

5

6

蒸汽耗量/Kg/batach

95

138

185

210

230

250

310

385

480

575

设备功率

6.5

12

12

12

12

12

16

设计温度

147°C

工作温度

121°C

试验压力

0.44map

设计压力

0.35map

辅助设备技术参数:

项目

单位

1000#

1200#

1300#

1500#

筒长

2400

2400

3200

3600

4000

5250

6300

压缩空气罐

mm

1.0

1.2

1.3

1.5

1.8

2.0

空气压缩机

m

0.8/10

1.0/10

1.2/10

1.2/10

1.4/10

1.6/10

2.0/10

储水罐

3

4

4.5

5

6

7

8

10

13

15

锅炉排 量

T/h

0.5

1.0

1.5

2.0

2.0

2.5

3.0

售后服务

l产品整机保修壹年（自出厂之日起计算），壹年之后维修只收取成本费；保修期内，出现以下情况作为收费修理

l其他不可避免的自然因素导致的损坏（如下雨导致电器进水等）

l易损易耗品不在保修范围内，包括：密封件、玻璃制品、螺栓、接头、气管等，设备出厂配备一套易损件，已备用户备用。

l产品质保期外提供有偿服务。

1317617857！

诸城中远厂家直销 不锈钢卧式蒸汽式杀菌锅 卧式蒸汽全自动杀菌锅

高温蒸汽杀菌锅选购注意事项：

1、蒸汽杀菌锅属于压力容器，焊接质量与水平的好坏是考察的重中之重，外观不但美观关键内在无残渣无气泡，达到探伤检测要求。

2、蒸汽杀菌锅本身所配套的配件一定要正规厂家生产，尤其安全阀、压力表、温度计、阀门、水泵等一定要知名品牌厂家，具备相应证件许可证。

3、蒸汽杀菌锅所配置的管道大小、管路布局要设计科学合理，外观焊接组装要美观明亮。

4、此外，对配套的杀菌篮、隔板也都有相关的要求

24小时在线免费咨询热线：13792669691