

金枪鱼罐头杀菌锅，罐头食品高温灭菌釜

产品名称	金枪鱼罐头杀菌锅，罐头食品高温灭菌釜
公司名称	诸城市精诺机械有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	报价:5000
公司地址	山东省潍坊市诸城市韩戈庄工业园
联系电话	15666881197

产品详情

金枪鱼罐头杀菌锅，罐头食品高温灭菌釜杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐高温密封圈，密封可靠，使用寿命长。具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。杀菌锅主要用于食品行业、医药等各个领域!

罐头食品高温灭菌釜设备简介

杀菌锅有全自动的有半自动的，杀菌效果一样。就是控制方式不一样。全自动就是全部电脑控制，造价高，省人工。半自动的就是全自动控制杀菌过程，人工操作阀门。杀菌锅有电加热的还有蒸汽加热的，还可以做成电汽两用的，既可以用电加热也可以用蒸汽加热，非常方便。

1. 杀菌锅灭菌时，为使锅内温度均匀，我们采用了的技术，可使锅内的热水进行整体多方位交叉循环。本设备并配有纯净水储水罐，带有降温快速换热器，杀菌完毕后可以回收，重复使用热能！热水！节能！更可以通过换热器快速降温，确保食品营养，色泽，口感达到状态。
2. 采用日本电器、德国西门子PLC控制软件，金枪鱼罐头杀菌锅可随时打印和储存时间、温度、压力曲线图，使每锅产品都有据可查。
3. 为用户免费进行锅内热分布测试及F值测量，使每锅产品杀菌数据都在合理的数据下进行。
4. 选用进口原电器件和自动阀门，使整个操作过程都在电脑的编程下（一键式操作）进行灭菌。
5. 电脑可设计双峰阶段阶梯式杀菌，使锅内的压力和温度保持一致，采用逐步浸透的阶段式升温方式，从而确保食品的内餐颜色一致，口味一致，营养不变。

高温杀菌锅适合各类真空包装（如：火腿、烧鸡、扒鸡、粽子、驴肉、牛羊肉等）、玻璃瓶装、马口铁罐装（如：肉类、禽类、鱼类、蛋类、蔬菜类等罐头）及需要高温杀菌的蛋白饮料（牛奶、豆奶、杏仁、椰奶、花生奶、核桃奶等）

罐頭食品高溫滅菌釜售後：產品保修期為一十二個月，可根據您的產量 and 生產要求定做適合您的設備