

绿豆汤杀菌锅 双层水浴杀菌釜 电加热枣泥杀菌锅

产品名称	绿豆汤杀菌锅 双层水浴杀菌釜 电加热枣泥杀菌锅
公司名称	诸城市衡宇食品机械有限公司
价格	22000.00/台
规格参数	品牌:诸城衡石 重量:1000 产地:山东诸城
公司地址	山东省诸城市龙都街道大村工业区
联系电话	15953651383

产品详情

从控制方式上分有五种，分为手动控制型、电气自控型、电脑自控型、电脑半自动控制型、电脑全自动控制型（远程控制型）等五种。手动控制型所有阀门和水泵均由手动控制，包括加水、升温、保温、降温等工序。电气半自动型压力由电接点压力表（一表控两阀，补气阀和排气阀）控制，温度由传感器（pt 100）和进口温控仪控制（精度为 ± 1 ），降温过程由人工操作。温控仪电脑半自动型采用PLC和文本显示器将采集的压力传感器信号和温度信号进行处理，可以储存杀菌工艺，控制精度高，温控可达 ± 1 ，（主要控制补气，排气，温度，时间）降温过程由人工操作。电脑全自动控制型全部过程都有PLC和触摸屏控制，可以储存杀菌工艺，操作工只需按启动按钮即可，杀菌完毕后自动报警，温控精度可达 ± 0.5 。（整个杀菌过程形成了数字化，机械化）基本上达到了一指通。（除去进出货物和开关锅门）

电脑全自动控制型（远程控制型）在电脑半自动的基础上，整机和前后的输送线自动连接，整机具备自动进出料，自动开关锅门，锅内导轨可前后自动伸缩，（整机达到了数字化，机械化）可形成远程控制或操作，为车间的无人化操作奠定基础。远程控制的使用为售后服务节省了时间。饱和蒸汽杀菌锅饱和杀菌锅是逐批式的、无搅动的压力容器，用于对包装在密封容器内的食品立式和卧式锅篮筐装载构型品进行杀菌。通常，把容器堆放或混杂摆放在杀菌架、笼筐、杀菌车、篮筐、杀菌盘中，推入或卸出杀菌锅。杀菌锅被称作‘卧式锅’见图1-1。杀菌锅内所用加热介质，为蒸汽。为了获得良好的杀菌结果，杀菌锅需要和（饱和蒸汽供给器）连接，在整个升温 and 保温过程中一直给杀菌锅供汽。使杀菌锅能在整个杀菌过程中保证锅内的蒸汽流动，温度均衡（要求杀菌的温度）在整个过程中杀菌锅内的温度既不会提高也不会下落，开创了蒸汽杀菌无死角的新概念。饱和蒸汽杀菌是一项新的杀菌实用技术，是罐装产品，真空贴体包装产品，玻璃瓶包装产品，尤其是植物类包装产品的首选杀菌设备。能最好的保证了产品的外观，颜色，口感，营养成分。加压静止杀菌锅术语“过压”系指施加于杀菌锅的，超过在某一给定温度情况下由加热介质所施加的压力。蒸汽杀菌锅中，在250（121.1）时的压力大约是15psig（磅/平方英寸）（103.4千帕），任何施加于杀菌锅的超过该15psig（103.4千帕）的压力都称之为过压。本章中讨论的杀菌锅系统可能会在超过给定温度蒸汽产生压力以上10 - 20psig（68.9 - 137.9千帕）操作。在杀菌循环过程中，系统通过导入空气或额外的蒸汽进行加压。由于包装结构和/或密封类型的区别，容器对内压的承受力会有一定的局限，杀菌过程中需要加压以保持某些容器的完整度。容器中的内压将会大于在此杀菌温度下纯蒸汽的压力（见图10-1）。一些过压杀菌的容器例子有带热密封盖子或双层金属卷边的半刚性塑料容器，软包装袋，金属盘和玻璃瓶。杀菌中设计了不同类型的杀菌锅以提供加压的方式

，所用加热介质有：--水，容器完全浸没在水中。--水，容器上部的水喷淋。--水喷雾和蒸汽/空气相结合。或--蒸汽/空气混合物。