

鱼类高温杀菌锅，小鱼仔杀菌锅，三锅并联杀菌锅

产品名称	鱼类高温杀菌锅，小鱼仔杀菌锅，三锅并联杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1197.00/台
规格参数	型号:700*1200 加热方式:电加热 蒸汽加热 控制方式:电脑全自动 电器半自
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

鱼类高温杀菌锅，小鱼仔杀菌锅，三锅并联杀菌锅现在人们得的生活节奏越来越快，在工作中会遭遇一些不愉快得事情，一天最愉快得时间就是下班回到家躺在床上，把一天得事情抛在脑后。然而我们都会养宠物，回家看到可爱得宠物，心情也好了，现在宠物市场越来越好，卖宠物食品得也越来越多，其实宠物食品也是要用杀菌锅，我们在市场上看的包装好得，都是高温杀菌锅杀菌得，这样它的保质期才长，不管是袋装的、马口铁包装的、还是软包装的都可以用杀菌锅杀菌。加热方式有电加热和蒸汽加热，小鱼仔杀菌锅电加热的要有380v电压，最小型号的是700*1200，它的功率是40kw,蒸汽加热的要有锅炉或者是蒸汽发生器，控制方式上有电脑全自动、电脑半自动、电器半自动，杀菌方式有蒸汽杀菌、水浴杀菌、喷淋杀菌。可以根据客户要求定制，详情欢迎来电咨询。

鱼类高温杀菌锅，小鱼仔杀菌锅，三锅并联杀菌锅安装说明（1）设备的安装基础：可根据需要适当降低安装地面，使轨车和高度和地面平衡，便于推车推进锅内。（2）双层杀菌锅按图纸所示在锅上装妥安全阀，设备出厂前已调至启跳压力0.27Mpa（水压试验压力），小鱼仔杀菌锅用户可以复验，但不允许随意升高启跳压力。（3）若采用过热水加热介质，高温杀菌锅价格冷却水供给压力为0.4 Mpa ~ 0.5 Mpa。为保证水源充足和管路供水压力，请用户自行增设蓄水池和加压泵。

鱼类高温杀菌锅，小鱼仔杀菌锅，三锅并联杀菌锅特点 1、高温短时间灭菌 采用双罐热水循环进行杀菌，事先将杀菌罐内的水加热到灭菌所要求的温度，从而缩短了灭菌时间，提高了工作效率。

2、节约能源，提高产量

在杀菌过程中使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。

3、均一的水流交换方式，温度均一，无死角 采用国际先进技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，杀菌罐内的循环水呈上、下、左、右不断的切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效杜绝了杀菌过程中出现的死角现象，使产品的保质期更加稳定和长久。杀菌罐内温度在杀菌过程中所有阶段始终保持稳定，保证了F值的合格率。 4、全自动控制系统 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。采用图表平板，利用屏幕进行触摸控制，所有时段

均由模拟感应器和自动阀控制，小鱼仔杀菌锅可以从单一杀菌工艺切换成多阶段杀菌工艺。压力和温度呈数字化显示，可将适用于任何产品的各种压力模式和温模式预先编制成程序输入计算机中。电脑内可存储100个杀菌公式，以便选择使用。5、模拟温度控制系统，可设定多阶段加热机制 根据不同食品对灭菌条件的要求，随时设定不同的升温 and 冷却程序，可利用多阶段的加热的杀菌方式，使食品承受的热量限制到最小，以近可能完美的保存其色、香、味，使每一种食品均可在优秀状态下进行调理灭菌。杀菌温度精确到 ± 0.3 ，可以避免产品蒸煮过度或灭菌不的现象。) 6、测量F值的功能。