

麻酱蛋杀菌锅，烤鸭杀菌锅，真空包装鸭蛋杀菌锅

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 麻酱蛋杀菌锅，烤鸭杀菌锅，真空包装鸭蛋杀菌锅 |
| 公司名称 | 诸城市重诺机械有限公司 |
| 价格 | 1178.00/台 |
| 规格参数 | 型号:900*1800 杀菌方式:蒸汽 水浴 喷淋 安装方式:卧式 |
| 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

麻酱蛋杀菌锅，烤鸭杀菌锅，真空包装鸭蛋杀菌锅海参大家都听说过，是营养价值丰富的一种食物，人们都会说它大补。全球有900多种，我国约有140多种，海参在各类山珍海味中国位尊“八珍”，还具有多种中医特指的补益养生功能，海参不同于其它海产品，海参一旦从水里拿出来，就会变的很小。我们在市场上会看到一些真空包装的，这些都是经过高温杀菌锅杀菌的。海参杀菌不跟其它产品是的，杀菌的时间会较长，海参杀菌时间长了，就会变没有了，所以我们在杀菌的时候，它的时间跟温度是很严格的，真空包装鸭蛋杀菌锅延长了保质期的同时，产品的口感还不会发生变化。所以在购买的要选择电脑全自动，这样杀菌的时候由电脑控制，确保杀菌时的温度跟时间控制精确，保证产品合格。

重诺杀菌锅符合各类食品的杀菌工艺，高效、节能、杀菌彻底，节省您的人力，物力。重诺杀菌锅，高品质，高性能，低价格，是您生产投资的不二之选，用着放心，看着舒心。我们拥有优良的质保体系，为您的生产保驾护航，欢迎您的致电。

麻酱蛋杀菌锅，烤鸭杀菌锅，真空包装鸭蛋杀菌锅双层水浴式杀菌锅的特点：比双层杀菌锅提高1倍的产量，节约能源和时间，为用户节约设备投资及降低了生产成本。自动切换锅内水流方向，温度均匀无死角。高温短时间双锅交叉灭菌，节约时间、节约能源、省人工.全程电脑自动化控制，无需人工操作。采用温度薄膜调节阀自动调节锅内温度，肉制品杀菌锅杀菌精确度高。测量F值功能。7.根据不同产品设定1000多种专职灭菌公式

设备特点：1、高温短时间灭菌，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。杀菌时两罐体作为灭菌罐交替使用，同时提高了产量。

3、均一的水流交换方式，温度均衡，无死角

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。

2、电气半自动控制型：压力由电接点压力表控制，真空包装鸭蛋杀菌锅温度由传感器（pt100）和进口温控仪控制（精度为 ± 1 ），降温过程由人工操作。

3、电脑半自动控制型：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 。

4、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 。

麻酱蛋杀菌锅，烤鸭杀菌锅，真空包装鸭蛋杀菌锅产品说明

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

2)直接加热间接冷却，冷却用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。

3)少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。

4)水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，形成完美的温度分布。

5)低噪音，创造安静、舒适的作业环境。

6)釜内配备四支可移动温度传感探头，可随时监控食品中心的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中心的时间）。

7)完美的压力控制，整个生产过程压力在不断调节，真空包装鸭蛋杀菌锅以适应产品包装内部压力的变化，使产品包装的变形度达到最低，特别适合含气包装的产品。

8)工艺用水预热系统（可选项）可确保温、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（可选项）避免工艺用水水质问题造成外包装沾染污垢。

10)蒸汽杀菌功能（可选项）