

八宝粥单锅旋转蒸汽杀菌锅 藕片糯米杀菌锅 卤水花生杀菌锅

产品名称	八宝粥单锅旋转蒸汽杀菌锅 藕片糯米杀菌锅 卤水花生杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	3800.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:700*1200 产地:山东潍坊诸城
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

八宝粥单锅旋转蒸汽杀菌锅 藕片糯米杀菌锅 卤水花生杀菌锅：

八宝粥单锅旋转蒸汽杀菌锅：

食品在装置内连续缓慢回转，使其热传递更迅速均匀，缩短了杀菌的时间，有效的避免了食品周围产生过热、焦糊现象。温度控制系统可灵活的根据不同包装物的特点进行自动控制，压力控制系统配合标准模式自动调整压力，防止容器的变形和破损，提高成品率。可采用预先设置杀菌效果（F值）来控制整个杀菌过程，使杀菌效果变得直观、可控，且保证了每杀菌批次的杀菌效果一致，不再受升温速度和产品体积影响。

产品特点】

釜内整体物料旋转，能充分利用釜内热量，达到釜内无死角，快速准确灭菌，此杀菌釜特别适用于包装物中固体比重比液体比重大，及各种浓度不同的粘性罐装食品，使其在杀菌过程中进行旋转，达到在保质期内，不分层不沉淀的目的。

【售后服务】

核心：业内十数年的杀菌锅、自动化的工程师，不断致力于售后服务与技术质量的持续改善。

服务：设备免费安装、产品调试，操作人员免费培训；定期电话回访及上门回访。

配件：一年保修，上门服务，原配原厂零部件！

藕片糯米杀菌锅设备特点：

1.) 升温快

锅内进入少量循环水，并采用进口高效率换热器，包装物在10-15分钟内可以从20度迅速升温至121度。

2) 罐内温度稳定、热分布均一

热水喷淋系统在处理罐内每一个托盘的四个角上均设有一系列喷嘴，使雾化热水与产品充分接触，从而保证了设备内部各点的温度一致。

3) 节约能源

蒸汽冷凝水回收系统可直接回收换热器在加热过程中产生的冷凝水，并作为灭菌用的循环水，从而降低了能源的消耗。

4) 间接加热和冷却，阻止二次污染

循环水通过板式热交换器被间接地加热或冷却，锅内循环水在加热或冷却时一直处于无菌状态，杀菌完毕，锅内表面和包装袋表面的水滴吹干后，也不会留下白色的水垢小点，整个包装袋透明、1、升温快干净，阻止二次污染5) 符合食品安全管理的杀菌设备

食品安全管理中，生食与熟食需分离，本设备采用双开门形式，可把生食进料间与熟食出料间严格分开，使其更加符合食品卫生安全的管理规定。

6) 我们的压力平衡系统对内含气包装的杀菌至关重要，因含气包6、完美的压力控制，适合含气包装的杀菌

装在升温、保温、降温阶段需要精确的压力平衡与控制，而“PACKACE”控制系统可对处理罐内的温度和压力进行连续监测，并对罐内压力进行校正，以便使其与包装内的压力相应。对于内含任何百分比的填充空气或气体的包装，以及在真空下密封的包装均可进行杀菌处理，不会使包装和内容物受到破坏或变形。

7) 完美的升温、降温，适合易碎的瓶装灭菌

升温时循环水从常温经换热器加热，降温时循环水从实时温度经换热器冷却，避免由于温差过大引起玻璃瓶装物的破碎问题。

8) 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。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。

9) 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和冷却程序，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很小，以尽可能完美的保存其色、香、味，使每一种食品均可在比较好的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彻底的现象。

10) 测量F值的功能

公司生产的每台杀菌釜上均可配置F值测量仪，该测量仪具备测量值的功能，F值软件每隔3秒进行一次F

值计算。所有灭菌数据，包括灭菌条件、F值、时间-温度曲线、时间-压力曲线等均可通过数据处理软件处理后予以保存或打印，以便于生产管理。

卤水花生杀菌锅：

诸城市重诺机械有限公司坐落于美丽的恐龙之乡、舜帝故里—诸城，地理位置优越，与青岛、日照、潍坊相邻，交通方便。是食品、饮料加工业灭菌设备的专业供应商。是一家以生产和销售杀菌锅、夹层锅、真空包装机等食品机械的诚信企业。公司拥有完整、科学的质量管理体系。诸城市重诺机械有限公司的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

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。

适用范围:

主要适用于罐头(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(如:牛奶、豆奶、杏仁、椰奶、花生奶、核桃奶等)。

包装物可适用于硬罐头(如:马口铁罐、玻璃瓶罐头等)。特别适合软罐头类(如:火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等)。