

马口铁罐头 水果罐头蒸汽 两锅一罐杀菌锅

产品名称	马口铁罐头 水果罐头蒸汽 两锅一罐杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	3900.00/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

马口铁罐头 水果罐头蒸汽 两锅一罐杀菌锅

马口铁罐头水果罐头蒸汽杀菌锅：

是食品杀菌的得力设备。只要食品的包装是耐高温的，就可以放入杀菌锅内进行杀菌。杀菌锅可以根据食品的工艺和特性设定杀菌温度和杀菌时间。杀菌锅的选择呈现多样化，有蒸汽式杀菌、水浴式杀菌、喷淋式杀菌和多功能杀菌。蒸汽式杀菌适合一些杀菌要求不是很高的产品，水浴式杀菌适应一些物料较大的产品，喷淋杀菌适应于杀菌要求较高的产品，多功能杀菌是集蒸汽式、水浴式、喷淋式于一身的杀菌锅，生产产品多样化的厂家则需要用到它。

马口铁罐头水果罐头蒸汽杀菌锅特点

1、完善的压力控制，适合含气包装的杀菌

压力平衡系统对内含气包装的杀菌至关重要，尤其是在升温或降温阶段，需要的压力控制。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，或者在真空下密封的包装均可进行杀菌处理，而不会使包装或其内

容器受到破坏或变形。本系统不同于其它系统，可将适用于任何产品的各种压力模式预先编制成程序输入计

算机中。

2、控制系统

- A、所有时段均由传感器和阀门自动控制。
- B、压力和温度呈数字化显示。
- C、采用记录仪记录温度和压力变化曲线。
- D、压力传感器、温度传感器、PLC、人机界面等使用进口部件。

3、马口铁罐头水果罐头蒸汽杀菌锅采用PID温度控制系统

操作步骤：

- 1)、把产品装入锅内，密封好锅门，关闭手动联锁，打开充气垫阀门，打开保压开关往锅内注入压力，锅内压力设为0.18-0.2Mpa。
- 2)、打开杀菌开关注入蒸汽，打开上手动排气阀门，把上层冷气排掉，随手关闭，再打开下手动排气阀门把下层冷气排掉，随手关闭。
- 3)、开始杀菌升温，锅内温度设为121℃，当升到一定温度时，自动保温记时，保温时间为15-30分钟（供参考数值）。当保温时间到设定温度时会自动报警，关闭杀菌开关停止进蒸汽。
- 4)、打开上手动阀门，保持锅内压力，自动进冷空气降温，把温度降到80-40℃之间，关闭上手动排气阀门和保压开关。
- 5)、打开下手动排水阀门，把锅内的水全部排掉，随手关闭此阀门，打开上或下手动排气阀门，把锅内的压力全部排掉，随手关闭此阀门。
- 6)、关闭充气垫阀门，打开放气垫阀门，打开手动联锁，打开锅门取货。

欢迎来到马口铁罐头水果罐头蒸汽杀菌锅的页面，由诸城市重诺机械有限公司为您提供，联系电话是183 65667703，地址位于山东潍坊诸城市南外环与东外环交叉口南800米路西，主要经营杀菌锅、夹层锅、巴氏杀菌线、硫化罐。

两锅一罐水浴式杀菌锅：

适应范围：

适用于各类耐高温包装材料：

- 1). 塑料容器：PP瓶、HDPE瓶。
- 2). 软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等。
- 3). 马口铁罐、铝罐及玻璃瓶制品

设备特点：

- 1)、高温短时杀菌。两台卧式杀菌锅共用一台热水罐，两锅交替使用，等待时间短，工作效率高；
- 2)、节约能源。在杀菌过程中热水回收循环使用，节省能源、时间及人力，降低了生产成本；

- 3)、热分布均匀。采用大流量循环水浴式杀菌，无温度冷点，热分布均匀，产品质量、品质得到保证；
- 4)、PLC触摸屏全自动控制，温度压力控制精度高，人机界面友好，操作方便，功能完备；
- 5)、针对软包装产品，特别是大块头包装，热穿透速度快，杀菌效果好；
- 6)、整个杀菌过程严格按照预先设定的工艺配方自动完成，杜绝了误操作的可能性
- 7)、配备气电安全连锁装置，可有效的防止误操作，避免事故的发生。

设备选型可参考水浴式杀菌锅，亦可按要求定制。