

食用菌蒸汽杀菌锅 卧式杀菌锅 全自动高压灭菌锅

产品名称	食用菌蒸汽杀菌锅 卧式杀菌锅 全自动高压灭菌锅
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

食用菌菌种蒸气杀菌釜 立式杀菌釜 自动式高压灭菌器

食用菌菌种蒸气杀菌釜：

强劲杀菌釜商品特性及特性

- 1、强劲杀菌釜机器设备消化海外很好的高压灭菌设备很好技术性，融合中国的国情而研发的，具备技术性起始点高、加工工艺出色、商品平稳和应用性好等优势。
- 2、关键构件选用不锈钢板生产制造，合乎食品卫生安全规定，抗腐蚀强，机器设备使用期长，机器设备经劳动部门查验达标、保护器靠谱。
- 3、除菌效果非常的好。在食品类被加温除菌全过程中，食品类中的微生物菌种将有不一样的转变，有的将会被解决，有的将会被毁坏，它是一种不太好的状况。此外，食品类自身的质量，营养成分成分及周转材料外观设计等也将起转变，这也是一种不太好的状况。食品类加温除菌的大目地便是把病原菌、产毒菌杀掉，而使食品类自身只应遭受小的危害，高温短期内的杀菌方法是能做到所述目地的。

食用菌菌种蒸气杀菌釜基本概念：

杀菌釜分左右双层，上罐关键用于收购开水用，用0-150 均可，除菌特性是靠下罐来进行的，以便保证下罐温度匀称，除菌无死角，锅内热水循环快，电脑控制更形象化，更便捷

大家采用了以下流程：

- 1、依据商品规定，首先要把上罐加热到0-120 上下（依据商品加工工艺可调式），在加热的另外把杀菌釜内货品所有放满，关掉锅门，开启连锁加盟设备。

2、把上罐水迅速用离心水泵抽中杀菌釜内到液位计后，根据液位变送器输出4-20Majn流到PLC控制系统软件，全自动关掉离心水泵吸水系统软件，开展锅内热水循环。

3、在循环系统时，以便保证锅内出水量点的匀称，采用了用三点串联式，用 108管路联接，再用大口径离心水泵运输升温（用此开水空调交换器防止了立即在锅内升温时，蒸气和货品直接接触，使一部分货品温度较高），再根据锅内八个点（八个点，分上、下、左、右各二点），使开水立即到杀菌釜内开展循环系统，管路正中间配备了总流量变换闸阀，使开水在流动性时开展连续的更替转换，保证锅内温度匀称。

4、在热水循环时，假如杀菌釜桶体较长，各点间距较长，以便使开水流入更匀称，选用不锈钢钢管为方向性，在管的一面打上出水量小圆孔，（小圆孔呈红梅花状管截面是小圆孔截面的1.2倍），充分考虑水的摩擦阻力，管口以先小后大的方法，此锅内开水隔一段时间上下循环系统一次。

5、杀菌釜在提温时十多分钟就可以做到预订温度，在提温全过程中，伴随着温度的升降机和控温时温度少量转变，蒸气薄膜调节阀开展蒸气输出量的调整，以保证温度不容易产生反冲力。（此蒸气薄膜调节阀根据温度一体化智能变送器输出4-50mA电流量的数据信号键入到PLC编程内,开展连续的关、启调整，直到关掉。）蒸气薄膜调节阀伴随着温度的转变而调整。

6、固化时，根据一体化温度变送器开展全自动固化。可先设置好锅内工作压力，工作压力高时全自动排出来，工作压力低时全自动加压力。杀完菌后，把锅内开水根据离心水泵打进上罐。

7、杀菌釜在减温时打开减温循环水泵，并设立调速阀，在杀菌釜长期应用时，能够根据调速阀把锅内一部分开水排出来，以保证在短期内内使锅内商品制冷到所设置的温度。

热水循环杀菌罐

原理：

杀菌釜除菌基本原理是根据直接进入蒸气提温，使开水罐的水提温到预订温度，随后进到加工工艺罐，另外使锅内的加工工艺自来水持续循环系统，并根据水蒸气循环系统加温杀菌，bi要时填补空气压缩。那样确保了低温度下的除菌，并且不容易出現包裝的裂开。能在短的时间内生产加工出性价比高的商品。

空气压缩能够在全部的生产加工解决循环系统全过程中应用，它能够程序化交易地依照加工工艺规定，根据气动调节阀开展全自动充压与缓解压力，保证其锅内工作压力预设值。

解决步骤：

1) 当门被关掉并卡紧的情况下，这类事先程序编写的全过程循环系统有以下环节构成：

2) 蒸气立即引入开水罐加温，开水加温到必须的温度。

3) 上锅开水根据大流量离心水泵迅速引入到入锅直到泡过商品，循环水泵刚开始起动，温度和工作压力是根据全自动闸阀来操纵蒸气、空气压缩与缓解压力。

温度和工作压力是根据全自动来操纵蒸气、空气压缩与缓解压力，那样能做到高的除菌温度。

4) 除菌加工工艺自来水根据大流量离心水泵从带孔的管路匀称自喷并开展上下方位往返转换循环系统，做到理想化的温度遍布。

5) 温度根据全自动的蒸汽阀被控制在 ± 0.5

6) 工作压力根据空气压缩进风口与自动排气阀被控制在 $\pm 0.01\text{KG}$

立式杀菌釜 自动式高压灭菌器：

(tel : 18365667703 v同号 逢女性)在食品类高温杀菌工作中全过程中，除菌的关键目标是肉毒芽胞螺旋杆菌，此类菌能造成对身体导致致命一击的内毒素，其属耐温性绿脓杆菌，在121 自然环境中三分将钟将丧失生物活性，在100 自然环境中六个钟头上下丧失生物活性。自然，温度越高，该病原菌生存时间越少。经科学研究检验，在121 时除菌比较适合，这时周转材料有非常好的耐温性，并且食品类口味也比较优良。121 除菌时，食品类管理中心F值做到4，食品类中就不容易检验出肉毒芽胞螺旋杆菌，做到了商业无菌的规定。

立式杀菌釜归类：

从储罐构造上分是四种

- 1)、单罐杀菌釜
- 2)、两层杀菌釜
- 3)、双锅并联式杀菌釜
- 4)、三锅并联式杀菌釜
- 5)、立柱式杀菌釜
- 6)、电汽双用杀菌釜
- 7)、转盘式杀菌釜

自动式高压灭菌器机器设备特性：

1). 变换流水方位：温度匀称、无死角

杀菌釜内冷却循环水呈上、下、左、右八个点，匀称的变换，确保了杀菌釜内从提温、除菌、减温、制冷、锅内每一个点的热遍布匀称，做到了比较理想化的除菌实际效果。2. 提温速度更快，除菌时间较短

该机选用双罐热水循环，能够事前把开水罐升温到所需温度再开展杀菌釜杀菌，进而减少了除菌时间。除菌全过程中的工作中物质能够循环系统应用，节约了电力能源、时间及资金投入的耗费，减少了产品成本。

3). 除菌高精度

该机选用国际性的技术性及的日本国电脑上元器件，运用锅内转换的热水循环，浸泡式除菌，在工作中全过程中，对锅内温度工作压力、除菌时间、进汽、排汽、渗水、排水管道等全过程，所有选用电脑上机械自动化，锅内准确度在0.3度上下。保证商品的颜色、口感、营养元素不会改变，维持原来口味。

4). 电脑上自动式自动控制系统

5). 杀菌釜可设置单一式好几个环节除菌

依据客户不一样商品设置好几个提温除菌环节，也可设置好几个减温环节，选用双峰杀菌，使商品受到

的发热量降至最少，使每个商品都会有效的标准下开展杀菌。