

# 食品肉制品 豆制品小零食 大型猪蹄 水产品杀菌锅

产品名称	食品肉制品 豆制品小零食 大型猪蹄 水产品杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	3600.00/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

食品类肉食品 豆类食品小零食 大中型猪脚 海产品杀菌釜

食品类肉食品自动式杀菌釜：

1) 变换流水方位：温度匀称、无死角

杀菌釜内热水循环呈上、下、左、右八个点，根据闸阀操纵使开水匀称的变换流水方位，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，做到了很理想化的除菌实际效果。

2) .采用多段提温，除菌完全

依据不一样商品选用多段提温除菌，多段减温，保证各种各样食品类原来营养元素不被毁坏，维持了商品原来颜色始终不变。

3) 除菌高精度

该机选用国际性比较好的电脑上元器件，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，锅内标准度在0.2 上下。

4) 电脑上自动式自动控制系统

选用世界很好的电脑上自动控制系统。

选用温度薄膜调节阀自动调节锅内温度。

能够及时复印和存储、时间、温度、工作压力的趋势图。

全部除菌程序流程彻底选用电脑上机械自动化，不用人工服务实际操作。  
选用显示屏触摸显示屏、除菌步骤以动漫方式表明。

选用电子器件智能变送器操纵温度、工作压力。

全部的闸阀电源开关所有选用电脑上系统控制。

#### 5) 精确测量F值的作用

依据不一样的客户规定，各自在杀菌釜上安装了可配备精确测量F值的测算作用，全部杀菌数据信息，包含杀菌标准、F值、时间温度--曲线图、时间--工作压力曲线图等均可根据数据处理方法手机软件解决后给予储存或复印，便于于之后的企业生产管理。

#### 6) 储存除菌公式计算

依据不一样的商品设置多种多样职业杀菌公式计算。

联系人：逢爱玲，

联系方式是18365667703，详细地址坐落于山东潍坊市诸城市南二环路东二环路交叉口南八百米

豆类食品小零食杀菌釜 大中型猪脚杀菌釜 海产品杀菌釜：

商品禁不住两三天的运输物流时间早已霉变变味儿。您必须一台杀菌釜来处理这个问题。大家生产制造的设备多方位服务系统，机器设备为交钥匙工程，从卤煮到食品真空包装机到杀菌，企业承担机器设备的安装、工作人员的学习培训，质保期一年。生产制造根据英国FDA规范，做到出入口规范。（183-6566-7703 张女士）

豆类食品小零食杀菌釜具备下列特性：

- 1) 杀菌时间较短，且杀菌；防止杀菌盲区；
- 2) 制冷时间较短，菌包从100℃ 制冷到常温下只需35分钟上下；进一步提高了生产率，轻轻松松完成了高压灭菌器每日开展多滴杀菌；
- 3) 彻底无菌检测化，在密封性的真空泵情况下进行制冷，霉菌存活率基本上为0；
- 4) 制冷温度匀称，腊肠高温杀菌锅内菌包的各一部分温度，一直维持匀称情况；
- 5) 提升菌包品质，防止菌包在65℃ ~30℃ 时造成的微生物发酵（菌包内霉菌芽孢出芽生长发育）；
- 6) 菌包在高温灭菌锅内进行杀菌后，能立即在锅内制冷，腊肠高温杀菌釜就防止了职工实际操作所生产制造的交叉式环境污染。另外，也防止了传统式风冷式方法中，空气中飘浮浮尘的二次污染；
- 7) 大中型猪脚杀菌釜海产品杀菌釜选用真空泵制冷，可极大地节约传统式制冷的电力工程、场所和时间。另外因为应用了真空泵制冷，腊肠高温杀菌釜传统式制冷的巨大风冷式制冷和清洁间就已不必了；
- 8) 机器设备结构紧凑，占地小，可立即设备在生产线上当场

大中型猪脚杀菌釜海产品杀菌釜归类规范除菌方法分是三种：

### 1) 热水循环式除菌：

除菌时锅内食品类所有被开水浸泡，这类方法热遍布较为匀称。

### 2)、蒸气式除菌：

食品类装到锅中后并不是先放水，只是立即进蒸气提温，因为在除菌全过程中锅内存有气体会出现冷点，因此这类方法热遍布并不是匀称

### 3)、淋水式除菌：

这类方法是选用喷头或自喷管将开水喷入食品类上，除菌全过程是根据安置在杀菌釜内两边或顶端的喷头中，喷出雾气的波浪纹型开水至食品类表层，因此不仅温度匀称无死角，并且提温和制冷速率快速，能全方位、迅速、平稳的对锅内商品开展除菌，非常合适塑料软包装食品类的除菌。

### 4)、水蒸气混合式教学除菌：

这类方法除菌由荷兰发布，恰当的把蒸气式和水淋式紧密结合，锅内添加少量的水以考虑循环系统自喷应用，蒸气直接进入中国，真实完成短时间、绿色环保并合适独特商品的除菌。

山东省高温杀菌釜 技术专业生产商18365667703 逢爱玲