

食品肉制品全自动杀菌锅 马口铁罐头 水果罐头蒸汽杀菌锅

产品名称	食品肉制品全自动杀菌锅 马口铁罐头 水果罐头蒸汽杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	2300.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:可定制 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

食品类肉食品自动式杀菌釜 马口铁罐头 罐头蒸气除菌锅

生活起居中大家将会由于工作中公出，度假旅游等事儿有乘坐城市公共交通远行的机遇，坐长途汽车，列车一直令人犯愁食材饭食不好吃，以便吃的舒适一点一直会大行李包的带许多包装食品类汽车上享受，方便使用大部分是真空包装袋，成袋的也有罐装的马口铁罐头在选购的情况下都是留意她们的保存期，这就不得不承认高温杀菌了，食品类高温杀菌是对身体损害较为小的除菌方法。高温杀菌又依据包装设计不一样设计方案不一样的除菌方法。历经高温杀菌以后，食品类的口味和保存期都能确保。

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

选用世界比较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，

欢迎光临蔬菜水果肉食品，水果罐头蔬菜、药物杀菌釜的网页页面，由诸城市重诺铸造厂为您出示，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

马口铁罐头罐蒸汽杀菌釜

是食品杀菌的有力机器设备。要是食品类的包装是耐热的，就可以放进杀菌釜内开展除菌。杀菌釜能够依据食品类的加工工艺和特点设置除菌温度和除菌时间。杀菌釜的挑选展现多元化，有蒸气式除菌、水浴式除菌、自喷式除菌和智能除菌。蒸气式除菌合适一些除菌规定并不是很高的商品，水浴式除菌融入一些原材料很大的商品，自喷除菌融入于除菌规定较高的商品，智能除菌是集蒸气式、水浴式、自喷式于一身的杀菌釜，生产制造商品多元化的生产厂家则必须采用它。

马口铁罐头罐蒸汽杀菌釜特性

1、健全的工作压力操纵，合适含气包装的除菌

工作压力均衡对系统含有气包装的除菌尤为重要，尤其是在提温或减温环节，必须的工作压力操纵。操纵系

统可对解决罐里的温度和工作压力开展持续检测，并对罐里工作压力开展校准便于使其与包装内的工作压力相对。针对含有一切百分数的添充气体或汽体的包装，或是在真空泵下密封性的包装均可开展除菌解决，而不容易使包装或其中

内容物受到损坏或形变。本系统软件有别于其他系统软件，可将适用一切商品的各种各样工作压力方式事先做成程序流程键入计

算机中。

2、自动控制系统

- A、全部时间段均由感应器和闸阀自动控制系统。
- B、工作压力和温度呈智能化显示信息。
- C、选用录像仪纪录温度和工作压力转变曲线图。
- D、液位传感器、温度感应器、PLC、工业触摸屏等应用进口构件。

3、马口铁罐头罐头蒸气杀菌釜选用PID温度自动控制系统

操作流程：

- 1)、把商品装进锅内，密封性好锅门，关掉手动式互锁，开启充气垫闸阀，开启固化电源开关往锅内引入工作压力，锅内工作压力设成0.18-0.2Mpa。
- 2)、开启除菌电源开关引入蒸气，开启上手动式排气阀门，把顶层冷气机排出去，顺手关掉，再开启下手动式排气阀门把下一层冷气机排出去，顺手关掉。
- 3)、刚开始除菌提温，锅内温度设为121℃，当升至一定温度时，全自动隔热保温计时，隔热保温时间为15-三十分钟（仅供参考标值）。当隔热保温时间到设置温度时候全自动警报，关掉除菌电源开关终止进蒸气。
- 4)、开启上手动阀门，维持锅内工作压力，全自动进强冷空气减温，把温度降至80-40℃中间，关掉上手动式排气阀门和固化电源开关。
- 5)、开启下手动式放水阀门，把锅内的水所有排出去，顺手关掉此闸阀，开启上或下手动式排气阀门，把锅内的工作压力所有排出去，顺手关掉此闸阀。
- 6)、关掉充气垫闸阀，打对外开放气垫cc闸阀，开启手动式互锁，开启锅门提货。

欢迎光临马口铁罐头罐头蒸气杀菌釜的网页页面，由诸城市重诺机械设备有限责任公司为您出示，联系方式是18365667703，详细地址坐落于山东诸城市南二环路东二环路交叉路口南八百米路西，关键运营杀菌釜、蒸煮锅、巴氏灭菌线、硫化罐。