

# 罐头厂用金泰釜式

产品名称	罐头厂用金泰釜式
公司名称	诸城市金泰食品机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:金泰 型号:JT1200-3600 杀菌设备类型:釜式
公司地址	中国 山东 诸城市 山东省诸城市龙都工业园
联系电话	86 0536 6176789 13721967990

## 产品详情

品牌	金泰	型号	JT1200-3600
杀菌设备类型	釜式	适用范围	茶餐厅设备、蛋糕房设备、面包房设备、咖啡店设备、饮品店设备、中餐店设备、西餐店设备、酒厂设备、调料加工厂设备、果蔬加工厂设备、冷冻食品厂设备、肉制品加工厂设备、休闲食品厂设备、其他

电脑全自动喷淋式高温高压调理杀菌锅

产品特点：

1. 自动化程度高
2. 纯净水杀菌
3. 间接加热和冷却，没有二次污染
4. 适合各种不同的包装物
5. 完善的压力控制，适合含气包装的杀菌
6. 控制系统主要部件采用原装进口

## 7. 杀菌锅采用智能模糊温度控制系统

特点：1、锅内热分布均匀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,设置在每一层托盘之间，因此可得到范围非常广泛的喷淋模式。由于从垂直安装在各托盘四个角上的喷嘴中，连续喷淋水，使罐内温度在杀菌过程的所有阶段始终保持非常稳定，保证了f值的变化及蒸煮过度等现象减小至最低限度。2、升温快由于锅内只有少量循环水，并采用高效率(可达98%)热交换器，所以，食品升温速度快，一般情况下，在蒸汽压力为0.6mpa时，食品从20度升到121度，只需8分钟，这样可以最大限度的保留食品的风味和色泽，也能降低能源的消耗。3、间接加热和冷却，防止二次污染循环水通过板式热交换器进行间接地加热或冷却，阻止二次污染。4、适合各种不同的包装物由于在降温过程中，不是直接向锅内注入凉水，所以对于易碎的玻璃瓶包装，可以采取柔和的降温速度，避免由于温差过大引起瓶的破碎。这一特点也适合贝类，如蛤类，降温温差太大，或升温温差太大都会引起壳的破碎。5、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，需要精确的压力控制。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物受到破坏或变形。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。6、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。7、杀菌锅采用pid温度控制系统根据不同食品对灭菌条件的要求，随时设定不同的升温 and 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最小限量，以尽可能完美地保存其风味、口感和色泽，使每一种食品均可在最佳状态下进行调理灭菌。精确的杀菌温度（ $\pm 0.1$ ）可以避免因高温高压加工法而产生的蒸煮异味。8、存储杀菌公式电脑内可存储10 - 100个杀菌公式。

配置：

1. 水泵-----丹麦格兰富
2. 换热器-----波兰
3. 阀门-----日本巴阀
4. 电脑-----日本三菱
5. 电器-----日本欧姆龙
6. 传感器-----日本山武
7. 记录仪-----日本横河