

肉类蒸汽杀菌釜杀菌原理 诸城市中远 河北肉类蒸汽杀菌釜

产品名称	肉类蒸汽杀菌釜杀菌原理 诸城市中远 河北肉类蒸汽杀菌釜
公司名称	诸城市中远机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市西外环南段龙都工业园
联系电话	15963625396

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市中远机械有限公司

诸城市中远机械有限公司

饱和蒸汽杀菌锅

为了获得良好的杀菌结果，肉类蒸汽杀菌釜怎么样，杀菌锅需要和（饱和蒸汽供给器）连接，在整个升温 and 保温过程中一直给杀菌锅供汽。使杀菌锅能在整个杀菌过程中保证锅内的蒸汽流动，河北肉类蒸汽杀菌釜，温度均衡（要求杀菌的温度）在整个过程中杀菌锅内的温度既不会提高也不会下落，开创了蒸汽杀菌无死角的新概念。饱和蒸汽杀菌是一项新的杀菌实用技术，是罐装产品，真空贴体包装产品，玻璃瓶包装产品，尤其是植物类包装产品的杀菌设备。能大程度保证了产品的外观，颜色，口感，营养成分。

诸城市中远机械有限公司双层热水循环式杀菌锅肉类蒸汽杀菌釜

诸城中远全自动双层热水循环式杀菌锅

一、产品特点：

设备特点：

1.转换水流方向：温度均匀、无死角

杀菌锅内热水循环呈上、下、左、右八个点.强大机械通过阀门控制使热水均匀的转换水流方向，保证了杀菌锅内从升温、杀菌、降温、冷却、锅内每个点的热分布均匀，达到了理想的杀菌效果。

2.采取多段升温，杀菌彻底

根据不同产品采用多段升温杀菌，多段降温，确保各种食品原有营养成分不被破坏，肉类蒸汽杀菌釜多少钱，保持了产品原有色泽不会改变。

3.杀菌精度高

本机采用进口的电脑元件，对锅内温度，肉类蒸汽杀菌釜杀菌原理，压力、杀菌时间、进汽、排汽、进水、排水等过程，全部采用电脑自动化控制，锅内在0.2 左右。

4.电脑全自动控制系统

采用电脑控制系统。

采用温度薄膜调节阀自动调节锅内温度。

可以即时打印和储存、时间、温度、压力的曲线图。

整个杀菌程序完全采用电脑自动化控制，无需人工操作。

采用大屏幕触摸屏、杀菌流程以动画形式表示。

采用电子变送器控制温度、压力。

所有的阀门开关全部采用电脑程序控制。

诸城市中远机械有限公司

蒸汽加压完全水浸式杀菌锅

蒸汽加压完全水浸式杀菌锅内所有的容器被完全浸没在水中。水是加热介质，额外的蒸汽是过压源。杀菌锅为卧式。这些杀菌锅有一些特有的测量仪表和操作特性。用泵进行水循环。水通常是通过外部的混合室由蒸汽直接喷入进行加热。蒸汽也是从杀菌锅顶部高出水面处引入进行加压。

蒸汽 / 空气杀菌锅

某些杀菌锅是使用蒸汽/空气混合物作为加热介质。混合物中蒸汽对产品进行加热，空气则作为过压源。将一个高速风机安装在杀菌锅的前部或后部来保持蒸汽和空气的均匀混合，并使混合物在容器间循环。

肉类蒸汽杀菌釜杀菌原理-诸城市中远-河北肉类蒸汽杀菌釜由诸城市中远机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市中远机械有限公司（www.zyoooh.cn）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.zczykj.cn）还是从事诸城杀菌锅，喷淋杀菌锅，肉类杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。