

## 三锅串联高温杀菌锅定制 诸城雅辰机械

产品名称	三锅串联高温杀菌锅定制 诸城雅辰机械
公司名称	诸城市雅辰机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	18765623776 18765623776

### 产品详情

牛肉高温杀菌锅有些系统在杀菌和冷却过程中使用过压，以保持容器的完整性和平衡抵消罐内的压力。这样做是必要的，因为有些包装容器对内部压力的忍受力有限。牛肉高温杀菌锅过压杀菌容器的某些实例还有带热封盖的或双金属接缝罐端的半刚性塑料容器、软包装袋、金属盘、纸板容器和玻璃罐。术语“过压”系指施加于杀菌锅的，超过在某一给定温度情况下由加热介质所施加的压力。蒸汽杀菌锅中，在250 时的压力大约是15psig（磅/平方英寸），任何施加于杀菌锅的超过该15psig的压力都称之为过压。提供过压，例如25-35psig的杀菌系统可以在更高的温度下操作。

--杀菌锅的作业必须适当，以确保容器经杀菌后达到商业无菌。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市雅辰机械有限公司

### 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。这些牛肉高温杀菌锅杀菌锅有一些特有的测量仪表和操作特性。牛肉高温杀菌锅用泵进行水循环。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。

### 蒸汽加压完全水浸式杀菌锅

## 蒸汽加压完全水浸式杀菌锅

## 蒸汽加压完全水浸式杀菌锅

### 牛肉高温杀菌锅设备特点

1. 转换水流方向：温度均匀、无死角杀菌锅内循环水呈上、下、左、右八个点，均匀的转换，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. 升温速度快，杀菌时间短本机采用双罐热水循环，可以事先把热水罐加热到所需温度再进行杀菌锅灭菌，从而缩短了杀菌时间。杀菌过程中的工作介质可以循环使用，节省了能源、时间及人力物力的消耗，降低了生产成本。
3. 杀菌精度高本机采用先进的技术及先进的日本电脑元件，利用锅内转换的热水循环，浸泡式杀菌，在工作过程中，对锅内温度压力、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，锅内精度在0.3度左右。确保产品的色泽、口味、营养成分不变，保持原有风味。
4. 电脑全自动控制系统·采用世界上先进的日本三菱Q型PLC。牛肉高温杀菌锅采用大屏幕970触摸屏。
  - 升温采用自动调节的温度调节阀。
  - 温度压力显示采用电子变送器。牛肉高温杀菌锅可以即时打印和储存、时间、温度、压力的曲线图。
  - 所有的阀门开关全部采用电脑程序控制。
  - 完全采用电脑自动化程序，无需人工操作。
5. 杀菌锅可设定单一式多个阶段杀菌根据用户不同产品设定多个升温杀菌阶段，也可设定多个降温阶段，采用双峰灭菌，使产品所受的热量降低，使每种产品都在合理的条件下进行灭菌。
6. 测量F值的功能根据不同的用户要求，分别在杀菌锅上安装了可配置测量F值的计算功能，所有灭菌数据，火腿肠高温杀菌锅厂家，包括灭菌条件，F值时间——温度曲线，时间——压力曲线等均可通过数据处理软件处理后予以保存或打印，以便于以后的生产管理。
7. 存储杀菌公式根据不同的产品设定储存几百个杀菌公式。

三锅串联高温杀菌锅定制-诸城雅辰机械(在线咨询)由诸城市雅辰机械有限公司提供。三锅串联高温杀菌锅定制-诸城雅辰机械(在线咨询)是诸城市雅辰机械有限公司（[www.zhuchengyachen.com](http://www.zhuchengyachen.com)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：刘经理。同时本公司（[www.djrxxcg.com](http://www.djrxxcg.com)）还是从事行星炒锅，行星搅拌炒锅，电加热行星炒锅的厂家，欢迎来电咨询。