

香菇豆干杀菌锅 水汽两用杀菌锅 高温电加热杀菌锅

产品名称	香菇豆干杀菌锅 水汽两用杀菌锅 高温电加热杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	95000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:1000 产地:山东诸城
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

香菇豆干杀菌锅，水汽两用杀菌锅，高温电加热杀菌锅 重诺杀菌锅有哪些优势呢？双层水浴杀菌锅分为两部分，是由加热罐和杀菌罐组成，上罐可以提前预热杀菌水和回收杀菌完的热水，上罐既是加热罐又是高压罐，这样杀菌完的热水在回收至上罐后温度基本不变，节约能耗，降低使用成本，两个罐体大小相当能使产品全部被水浸泡，保证了杀菌效果。高温电加热杀菌锅设备配有两台水泵，分别为循环泵和冷水泵，一台水泵专门在锅内循环锅内的水，保证锅内各部位水的温度一致，使每一锅产品的品质相同。另一台水泵是往锅内打降温水，高扬程的水泵进水迅速，可以有效地延长水泵的使用寿命，快速降温，保证产品的口感。

香菇豆干杀菌锅，水汽两用杀菌锅，高温电加热杀菌锅 整个灭菌工艺流程全部由电脑PLC控制，高温电加热杀菌锅一次性完成，无需人工操作。采用图表平板，利用屏幕进行触摸控制，所有时段均由模拟感应器和自动阀控制。压力和温度呈数字化显示，可将适用于任何产品的各种压力模式和温模式预先编制成程序输入计算机中。电脑内可存储100个杀菌公式，以便选择使用。

香菇豆干杀菌锅，水汽两用杀菌锅，高温电加热杀菌锅 F值杀菌锅，采用预先设置杀菌效果（F值）来控制整个杀菌过程，使杀菌效果变得直观、可控，且保证了每杀菌批次的杀菌效果一致，不再受升温温度和产品体积影响，实现食品“商业无菌”的标准化生产。对于罐藏食品加工企业有着重要的实际意义。F值的主要优点：可依据食品风味要求，任意调整杀菌温度、自动计算杀菌时间，从而使杀菌效果不变。想得到多少的F值就能够取得多大的F值水汽两用杀菌锅，实现杀菌工作标准化。锅内配备四只可移动温度传感探头，可实现：a:随时监控食品中心的F值b:随时观察锅内热分部情况c:可随时了解温度从食品表面到达食品中心得时间。适用于各类耐高温包装材料：1、玻璃容器：玻璃瓶2、金属容器：马口铁罐3、铝罐塑胶容器：pp瓶、pe瓶

