

卤制品杀菌锅 调理型杀菌釜 圆形高温高压杀菌锅

产品名称	卤制品杀菌锅 调理型杀菌釜 圆形高温高压杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	40000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:700 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

卤制品杀菌锅，调理型杀菌釜，圆形高温高压杀菌锅 产品概述1)、高温短时间灭菌，采用双罐热水循环进行杀菌，先将热水罐内的水预热到灭菌所需要的温度，缩短了杀菌时间，杀菌温度起点高，保护了产品品质。2)、杀菌结束后的热水回收至上罐，在灭菌过程中使用的工作介质可循环使用，节约蒸汽、能耗和杀菌时间以及人力、物力的消耗，大大降低了生产成本。3)、均一的水流交换方式，温度均衡，釜内无死角。采用国际先进技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，圆形高温高压杀菌锅杀菌罐内的循环水呈上、下不断切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效杜绝了杀菌过程中出现死角的现象，使产品保质期更加稳定长久。4)、电脑全自动控制系统，整个灭菌工艺流程全部由电脑PLC控制，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，所有时段均由模拟模拟感应器和自动阀控制，可以从单一杀菌工艺切换成多阶段杀菌工艺。5)、PLC程序控制，可储存100多套杀菌公式，杀菌实现标准化。6)、每台设备均可配备FO值控制系统，所有灭菌数据，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，以便于生产管理，使杀菌更科学。7)、模拟温度控制系统，可设定多阶段加热机制：根据不同食品对灭菌条件的要求，随时设定不同的升温和冷却程序，使食品承受的热量限制到最小，以尽可能完美的保存其色、香、味，使每一种产品均可在佳状态下进行调理灭菌。杀菌温度精确到正负0.5度，有效避免产品蒸煮过度或灭菌不彻底的现象。8)/热分布均一，产品品质轻松控制。9)、针对软包装产品，特别是大块头包装，热穿透速度快，杀菌效果好。

卤制品杀菌锅，调理型杀菌釜，圆形高温高压杀菌锅自动化程度高，当盛装产品的杀菌篮推入鸭蛋杀菌锅后，只要按下启动按钮，整个杀菌过程，升温、恒温杀菌、压力平衡、冷却自动完成。高温杀菌锅食品的特色是，包装经抽真空处理，避免因杀菌过程而产生的变色、变味，肉制品杀菌锅而且能延长食品的保存期限，易于常温流通、贮存和贩卖。调理型杀菌釜其缺点是由于单一高温长时间的杀菌，导致食物的口感、颜色可能发生变化。而淋水式杀菌锅以多段的逐渐升温加热杀菌，避免了食品处于长时间的高温、高压，生产出来食品的风味、口感几乎不变，可加工产品的种类也比较多。

