

椰子汁杀菌釜 马铁口罐头杀菌锅 卤蛋咸鸭蛋杀菌锅

产品名称	椰子汁杀菌釜 马铁口罐头杀菌锅 卤蛋咸鸭蛋杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	75000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:1200 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

椰子汁杀菌釜，马铁口罐头杀菌锅，卤蛋咸鸭蛋杀菌锅 控制方式:1、手动控制型：所有阀门和水泵均由手动控制，包括加水、升温、保温、降温等工序。2、电气半自动控制型：压力由电接点压力表控制，卤蛋咸鸭蛋杀菌锅温度由传感器（pt100）和进口温控仪控制（精度为 ± 1 ），降温过程由人工操作。3、电脑半自动控制型:采用PLC和文本显示器将采集的压力传感器信号和温度信号进行处理，可以储存杀菌工艺，控制精度高，温控可达 ± 0.3 。4、电脑全自动控制型：全部过程都有PLC和触摸屏控制，可以储存杀菌工艺，操作工只需按启动按钮即可，杀菌完毕后自动报警，温控精度可达 ± 0.1 。

椰子汁杀菌釜，马铁口罐头杀菌锅，卤蛋咸鸭蛋杀菌锅 杀菌过程：

- 1.注水：向杀菌锅底部注入适量杀菌用水。
- 2.杀菌：循环泵将杀菌用水在闭路系统中不断循环，水形成雾状喷射到杀菌物表面，蒸汽直接进入锅里加温，加温速度快，并终控制在需要的温度。罐内压力通过加压阀和排汽阀调整在需要的理想的范围内。
- 3.降温：采用管式换热器降温卤蛋咸鸭蛋杀菌锅，降温速度快。
- 4.排水：杀菌用水通过排水阀排出。

椰子汁杀菌釜，马铁口罐头杀菌锅，卤蛋咸鸭蛋杀菌锅 广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的必须设备。罐头类：马口铁罐、铝罐（例如：罐装饮料杏仁露、核桃露、保健茶饮料软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋煮袋等。应用于各种肉制品、豆制品、马铁口罐头杀菌锅奶制品、蛋制品、海产品、饮料制品、休闲食品等生产加工，以及农副产品深加工、化工医药的生产等。

