

蒸汽加热高温高压杀菌锅质量保证 诸城高温杀菌锅报价 豆制品杀菌锅

产品名称	蒸汽加热高温高压杀菌锅质量保证 诸城高温杀菌锅报价 豆制品杀菌锅
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: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

蒸汽加热高温高压杀菌锅质量保证，诸城高温杀菌锅报价，豆制品杀菌锅 豆制品含有大量的植物蛋白营养很丰富我们把它做成休闲食品，在休闲娱乐的时候是零食最佳选择。在做休闲豆干杀菌的时候当然也是很有技术含量的，因为在做豆干的时候豆腐用液压机压后密度非常大，这就杀菌的时间和温度要求非常高，豆制品杀菌锅如果杀菌的时间温度达不到都干的外层杀菌好了，里面粘了就坏了，比如一个1200*3600型号的锅一般不会超过600公斤要正常摆放，不能挤压，而且杀菌盘一般不会超过而且是要高底边的这样利于杀菌水充分接触食品，杀菌更彻底，这样做出来的豆干杀菌效果好，保质期时间长而且不影响口感。

蒸汽加热高温高压杀菌锅质量保证，诸城高温杀菌锅报价，豆制品杀菌锅产品概述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，豆制品杀菌锅利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，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。

蒸汽加热高温高压杀菌锅质量保证，诸城高温杀菌锅报价，豆制品杀菌锅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、诸城高温杀菌锅报价时间-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 and 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最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。