

全自动高温杀菌锅,真空包装粽子杀菌锅,肉粽子灭菌锅

产品名称	全自动高温杀菌锅,真空包装粽子杀菌锅,肉粽子灭菌锅
公司名称	诸城市润成贸易有限公司
价格	35800.00/台
规格参数	材质:304不锈钢 型号:700型 控制方式:电器半自动
公司地址	山东省潍坊市诸城市西外环中段东侧(杨春商贸城)
联系电话	15666886150

产品详情

全自动高温杀菌锅,真空包装粽子杀菌锅,肉粽子灭菌锅 粽子现在也是常年在做了,当然了还是端午的时间需求量大,要是能解决保质期的问题就可以提前进行备货了,而经过全自动高温杀菌锅杀菌处理的就算是常温就可以放1年的时间,轻松解决提前备货放不住的烦恼。

真空包装粽子杀菌锅杀菌完毕的食品用肉眼检测不出效果,细菌培养试验也需要一周时间,所以不可能对每杀菌批次的食品进行杀菌效果的检测。全自动高温杀菌锅主要由锅体、封头、杀菌篮、蒸汽系统、冷却水系统、气(水)排泄装置及温度、压力监控系统等组成。全程电脑自动化控制,肉粽子灭菌锅无需人工操作。

全自动高温杀菌锅从控制方式有四种:

- 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,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,真空包装粽子杀菌锅可以储存杀菌工艺,控制精度高,温控可达 ± 0.3 。
- 4、电脑全自动控制型:肉粽子灭菌锅全部过程都有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 。