

全自动杀菌锅销售厂家，金枪鱼罐头杀菌锅，玻璃瓶制品杀菌锅

产品名称	全自动杀菌锅销售厂家，金枪鱼罐头杀菌锅，玻璃瓶制品杀菌锅
公司名称	诸城市金石食品机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大村
联系电话	19806220577

产品详情

喷淋式杀菌釜主要特点，

- 1.免排气、低噪音、安静无声，节省蒸汽能源18%（相比于水浸式和蒸汽式杀菌釜）
- 2.直接加热，间接冷却。提高杀菌效率。间接冷却方式，对原处理水降温冷却，避免了食品二次污染。
- 3.采用直接加热、间接冷却方式，减少热交换器的使用频率，减少维护次数节省设备维修保养成本。

4.创造安静、舒适的作业环境

5.F值控制杀菌过程，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，从而是杀菌效果不变。

6.釜内配备四支可移动温度传感探头，可随时监控食品中心的f值和随时观察国内的热分布情况，随时了解温度从食品表面到达食品中心的的时间（热穿透）全自动杀菌锅销售厂家，金枪鱼罐头杀菌锅，鱼罐头杀菌釜

熟食耐高温杀菌锅设备简介

杀菌锅有全自动的有半自动的，杀菌效果一样。高温环保杀菌锅就是控制方式不一样。全自动就是全部电脑控制，造价高，省人工。半自动的就是全自动控制杀菌过程，人工操作阀门。杀菌锅有电加热的还有蒸汽加热的，还可以做成电汽两用的，既可以用电加热也可以用蒸汽加热，非常方便。

1.杀菌锅灭菌时，为使锅内温度均匀，我们采用了的技术，可使锅内的热水进行整体多方位交叉循环。本设备并配有纯净水储水罐，带有降温快速换热器，杀菌完毕后可以回收，重复使用热能！热水！节能！更可以通过换热器快速降温，确保食品营养，色泽，口感达到状态。双层高温杀菌锅
高温杀菌饮料的设备 高温杀菌釜示例图9

2.采用日本电器、德国西门子PLC控制软件，可随时打印和储存时间、温度、压力曲线图，使每锅产品都有据可查。

3.为用户免费进行锅内热分布测试及F值测量，使每锅产品杀菌数据都在合理的数据下进行。

4.选用进口原电器件和自动阀门，使整个操作过程都在电脑的编程下（一键式操作）进行灭菌。

5.电脑可设计双峰阶段阶梯式杀菌，使锅内的压力和温度保持一致，采用逐步浸透的阶段式升温方式，从而确保食品的内餐颜色一致，口味一致，营养不变。双层高温杀菌锅 高温杀菌饮料的设备 高温杀菌釜

应用价值：

杀菌后的食品由于可在常温下运输、贮存和销售，流通领域的成本大大降低，而商品的保质期长，可利用产地的新鲜原料在当地进行大批量加工，以获得高品质的产品，更可以借助季节差和地区差扩大销售面，从而获得利润。