

牛肉罐头杀菌锅，全自动杀菌锅，潍坊高温杀菌锅厂家

产品名称	牛肉罐头杀菌锅，全自动杀菌锅，潍坊高温杀菌锅厂家
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

牛肉罐头杀菌锅、全自动杀菌锅，潍坊高温杀菌锅厂家

设备特点：

1.升温快

锅内进入少量循环水，并采用进口率换热器，包装物在10-15分钟内可以从20度迅速升温至121度。

2、罐内温度稳定、热分布均一

热水喷淋系统在处理罐内每一个托盘的四个角上均设有一系列喷嘴，使雾化热水与产品充分接触，从而保证了设备内部各点的温度一致。

3、节约能源

蒸汽冷凝水回收系统可直接回收换热器在加热过程中产生的冷凝水，并作为灭菌用的循环水，从而降低了能源的消耗。

4、间接加热和冷却，阻止二次污染

循环水通过板式热交换器被间接地加热或冷却，锅内循环水在加热或冷却时一直处于无菌状态，杀菌完毕，锅内表面和包装袋表面的水滴吹干后，也不会留下白色的水垢小点，整个包装袋透明、升温快干净，阻止二次污染。

5、符合食品安全管理的杀菌设备

食品安全管理中，生食与熟食需分离，本设备采用双开门形式，可把生食进料间与熟食出料间严格分开，使其更加符合食品卫生安全的管理规定。

我们的压力平衡系统对内含气包装的杀菌至关重要，因含气包

6、压力控制，适合含气包装的杀菌

装在升温、保温、降温阶段需要的压力平衡与控制，控制系统可对处理罐内的温度和压力进行连续监测，并对罐内压力进行校正，以便使其与包装内的压力相应。对于内含任何百分比的填充空气或气体的包装，以及在真空下密封的包装均可进行杀菌处理，不会使包装和内容物受到破坏或变形。

7、升温、降温，适合易碎的瓶装灭菌

升温时循环水从常温经换热器加热，降温时循环水从实时温度经换热器冷却，避免由于温差过大引起玻璃瓶装物的破碎问题。

8、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，所有时段均由模拟感应器和自动阀控制。压力和温度呈数字化显示，可将适用于任何产品的各种压力模式和温模式预先编制成程序输入计算机中。电脑内可存储100个杀菌公式，以便选择使用。模拟温度控制系统，可设定多阶段加热机制

9，测量F值的功能

公司生产的每台杀菌釜上均可配置F值测量仪，该测量仪具备测量值的功能，F值软件每隔3秒进行一次F值计算。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。