

# 全自动杀菌锅 臭豆腐杀菌锅 牛肉干杀菌锅

|      |                      |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 全自动杀菌锅 臭豆腐杀菌锅 牛肉干杀菌锅 |
| 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

全自动杀菌锅 臭豆腐杀菌锅 牛肉干杀菌锅

杀菌锅使用说明：

高温杀菌锅主要由工艺罐、热水罐、冷水罐、热交换器、PLC触摸组合的自控系统组成。

杀菌锅采用模拟温度控制系统根据不同食物对灭菌条件设计行动设定要求，随时可设定升温、保温和冷却程序，使每一种食品均可在jia状态下进行灭菌，从而避免了在相同高温高压灭菌方式下热损伤大的情况。

高温杀菌锅的压力控制系统原理是配合标准模式自动调整压力，根据不同情况，进行反压校正，这对防止容器（成型包装物）的变形和破损十分有利。同时，通过对T-t记录曲线的分析和检查，可以有效地进行生产和品质管理。

### 杀菌锅的特点

#### 1、浸泡食物的水用外界循环泵

做高速的流动，且会在杀菌室内有规律的调整水流的方向，促进整个杀菌室内水在每个包装物间不断流动，从而保证杀菌室内各点温度的高度一致，保证每个食物的杀菌安全；

- 2、预先在热水罐内被加热的杀菌用水，被迅速置入杀菌室，向食物释放大量的热量，使食物迅速升温，降温时，外界的凉水直接进入杀菌室与食物接触，迅速降温；
- 3、每次杀菌完毕，高温的水被回收到有保温的热水罐内，保存热量不被散失，节约了大量热能，且为下次杀菌做好准备，节省了时间；
- 4、安全、稳定、可靠，且随意调整的过程反压力控制，确保包装物不受变形；
- 5、高保真的过程控制，保证批量化生产的食品杀菌品质；
- 6、适合多种类型和尺寸。