

全自动杀菌锅 蛋制品杀菌锅 卤蛋杀菌锅

产品名称	全自动杀菌锅 蛋制品杀菌锅 卤蛋杀菌锅
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

金石杀菌锅适用范围：广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的设备。金石杀菌锅，家民以食为天，身体的健康水平离不开食物，在食品高温杀菌工作过程中，杀菌的主要对象是肉毒芽孢螺旋杆菌，此种菌能产生对人体造成致命伤害的毒素，小型杀菌锅其属耐热性厌氧菌，在121℃环境中三分将钟将失去生物活性，在100℃环境中6个小时左右失去生物活性。粽子杀菌锅 高温灭菌机器 蒸汽杀菌锅 当然，温度越高，该病菌存活时间越短。高温高压杀菌锅经科学检测，在121℃时杀菌较为适宜，此时包装物有很好的耐热性，而且食品口感也较为良好。121℃杀菌时，食品中心F值达到4，食品中就不会检测出肉毒芽孢螺旋杆菌，达到了商业无菌的要求。粽子杀菌锅 高温灭菌机器

蒸汽杀菌锅 食品杀菌锅，食品杀菌锅价格，食品杀菌锅厂家基本的选择原则如下：

- 1、若产品是含气包装或者产品外观比较要求比较严格，则应选择电脑全自动或电脑半自动杀菌锅。
- 2、若产品是玻璃瓶或马口铁，因为升温和降温速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层杀菌锅。
- 3、若从节约能源考虑，可选择双层杀菌锅，其特点是上罐是热水罐，下罐是处理罐，上罐的热水重复使用，可节约大量蒸汽，适合每天产量超过10吨的食品生产企业。

全自动杀菌锅 蛋制品杀菌锅 卤蛋杀菌锅

金石杀菌锅基本原理：

杀菌锅分上下两层，上罐主要用来回收热水用，用0-150℃均可，杀菌性能是靠下罐来完成的，为了确保下罐温度均匀，杀菌无死角，锅内热水循环快，电脑控制更直观，更方便，我们采取了下列步骤：

- 1、根据产品要求，首先要把上罐预热到0-120℃左右（根据产品工艺可调），在预热的同时把杀菌锅内货物全部装满，关闭锅门，打开连锁装置。
- 2、把上罐水快速用水泵抽到杀菌锅内到水位计后，通过液位变送器输出4-20mA信号流到PLC控制系统，自动关闭水泵抽水系统，进行锅内热水循环。
- 3、在循环时，为了确保锅内出水点的均匀，采取了用三点串联式，用108管道连接，再用大口径水泵输送加温（用此热水交换器避免了直接在锅内加温时，蒸汽和货物直接接触，使部分货物温度偏高），

再通过锅内八个点（八个点，分上、下、左、右各两点），使热水直接到杀菌锅内进行循环，管道中间配置了流量转换阀门，使热水在流动时进行不间断的交替切换，确保锅内温度均匀。

4、在热水循环时，如果杀菌锅桶体较长，各点距离较长，为了使热水流向更均匀，采用不锈钢管为导向，在管的一面打有出水小孔，（小孔呈梅花状管截面积是小孔截面积的1.2倍），考虑到水的阻力，管孔以先小后大的方式，此锅内热水隔一段时间左右循环一次。

5、杀菌锅在升温时几分钟就可以达到预定温度，在升温过程中，随着温度的升降和恒温时温度少许变化，蒸汽薄膜调节阀进行蒸汽输入量的调节，以确保温度不会发生反冲。（此蒸汽薄膜调节阀通过温度一体化变送器输出4-20mA电流的信号输入到PLC编程内,进行不间断的关、启调节，直至关闭。）蒸汽薄膜调节阀随着温度的变化而调节。

6、保压时，通过一体化压力变送器进行自动保压。可首先设定好锅内压力，压力高时自动排出，压力低时自动补压。杀完菌后，把锅内热水通过水泵打到上罐。

7、杀菌锅在降温时开启降温循环泵，并设有溢流阀，在杀菌锅长时间使用时，可以通过溢流阀把锅内部热水排出，以确保在短时间内使锅内产品冷却到所设定的温度。