

牛肉酱高温杀菌锅，全自动玻璃瓶高温灭菌设备

产品名称	牛肉酱高温杀菌锅，全自动玻璃瓶高温灭菌设备
公司名称	诸城市恒福机械有限公司
价格	38000.00/台
规格参数	售后:一年 型号:700*1200mm 是否上门:是
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道铁水社区王家铁沟村东
联系电话	0536 - 15666886929 15666885760

产品详情

牛肉酱高温杀菌锅，全自动玻璃瓶高温灭菌设备使用反压力杀菌，即是用压缩空气通入锅内增加压力，防止罐头凸罐和跳盖，其操作情况分述如下：由于压缩空气是不良导热体，况蒸汽本身又具有一定的压力。因此，在杀菌时升温过程中，不放进压缩空气，而只在达到杀菌温度后处于保温时，才开放压缩空气入锅内，使锅内增加0.5 ~ 0.8个大气压。特经过杀菌后，降温冷却时，停止供应蒸汽，将冷却水压入喷水管。由于锅内温度下降，蒸汽冷凝，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。

在杀菌过程中，应注意初排气，进而泄汽，使蒸汽流通。牛肉酱高温杀菌锅，亦可每隔15 - 20分钟放气一次，促进热交换。总之必须满足杀菌条件的规定，全自动玻璃瓶高温灭菌设备按一定程序进行，杀菌温度的高低，杀菌压力的大小，杀菌时间的长短和操作方法等均由罐头产品杀菌工艺作出具体规定。

是全自动掌控，照着屏幕按就行。点按“工艺自由选择”，根据产品的熏制拒绝及工艺流程来调整、自由选择所必须的工艺；同时调整好适当的温度和时间，一般情况下烟熏炉浸泡的温度设置在70度以内，熬温度不过95摄氏度；牛肉酱高温杀菌锅，原作完后点按“工艺落成”，回到后点按烟熏炉上全自动玻璃瓶高温灭菌设备的“监控画面”，按“始动”后烟熏炉设备即按所原作落成的工艺参数展开工作；如遇上紧急情况应立即按下烟熏炉面板上的“急停”电源，故障回避后方可再开烟熏炉。