

牛肉杀菌设备报价 广东牛肉杀菌设备 诸城众工

产品名称	牛肉杀菌设备报价 广东牛肉杀菌设备 诸城众工
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

产品详情

9. 质量验收

9.1 验收分三级进行，班组自检，质检员抽查，质检员或工地负责人与甲方代表检查，以及甲，牛肉杀菌设备厂家，乙双方与锅炉监检部门共同检查。

9.2 质量检查，验收应符合编制依据及有关图纸技术文件的要求。

9.3 质检人员应收集全部竣工资料，整理向甲方移交。

10. 安全技术措施

10.1 进入现场作业应戴安全帽，穿防滑鞋。

10.2 不准酒后上班，不准穿拖鞋，塑料底的鞋及背心上班。

10.3 进入3米以上高空作业应搭脚手架，系安全带。

10.4 施工设备应按规定接地，接零，绝缘良好。

10.5 现场安全员应经常监督检查，发现隐患及时整改。

高压蒸汽杀菌锅的作业原理

高压蒸汽灭菌锅是将待灭菌的物品放在一个密闭的加压灭菌锅内，经过加热，使灭菌锅隔套间的水沸腾而发生蒸汽，待水蒸汽急剧地将锅内的冷空气从排气阀中驱尽，然后关闭排气阀，持续加热，此刻因为蒸汽不能溢出，而添加了灭菌锅内的压力，从而使沸点，得到高于100 的温度。导致菌体蛋白质凝结变

性而到达灭菌的意图。

灭菌锅分类

从操控方法上分有四种:

1、手动操控型：一切阀门和水泵均由手动操控，广东牛肉杀菌设备，包含加水、升温、保温、降温等工序。

2、电气半主动操控型：压力由电接点压力表操控，温度由传感器（pt100）和进口温控仪操控（精度为 ± 1 ），降温进程由人工操作。

3、电脑半主动操控型: 选用PLC和文本显示器将收集的压力传感器信号和温度信号进行处理，能够贮存灭菌技术，操控精度高，温控可达 ± 0.3 。

4、电脑全主动操控型：悉数进程都有PLC和触摸屏操控，能够贮存灭菌技术，操作工只需按发动按钮即可，灭菌结束后主动报警，温控精度可达 ± 0.1 。

从灭菌方法上分有三种：

1、热水循环式灭菌：灭菌时锅内食物悉数被热水浸泡，这种方法热散布对比均匀。

2、蒸汽式灭菌：食物装到锅里后不是先加水，而是直接进蒸汽升温，因为在灭菌进程中锅内存在空气会呈现冷点，所以这种方法热散布不是均匀。

3、淋水式灭菌：这种方法是选用喷嘴或喷淋管将热水喷到食物上，灭菌进程是经过装设在灭菌锅内两边或顶部的喷嘴中，喷射出雾状的波涛型热水至食物外表，所以不但温度均匀无死角，并且升温 and 冷却速度敏捷，牛肉杀菌设备型号，能全部、迅速、安稳的对锅内商品进行灭菌，格外适合软包装食物的灭菌。

从罐体结构上分有三种：

1、单罐灭菌锅

2、双层灭菌锅

3、双锅并联式灭菌锅

4、立式灭菌锅

5、电汽两用灭菌锅

6、旋转式灭菌锅

从锅体材质上分有三种：

1、全不锈钢

2、半钢

3、碳钢

双层水浴杀菌设备特点：

- 1.均一的水流交换方式，温度均一，无死角
- 2.高温短时间灭菌
- 3.杀菌精度高
- 4.节约能源
- 5.全自动控制系统
- 6.测量F值功能
- 7.存储杀菌公式
- 8.热水可循环，节能

设备特点：1.进出货方便，空气中的细菌被完全隔离。

2.高温高压灭菌，节能，节时，比平常灭菌器提高效率5倍

。设备操作方便，牛肉杀菌设备报价，可分为半自动和全自动控制

4.此杀菌锅分为碳钢，全不锈钢制造两种，此锅在杀菌过程做到，生熟分离，熟分离，生，熟产品之间的污染和串味。

5.本机在物料杀菌之前，保证锅体内空气干燥的情况下，可提前升温，使锅体温度达到100 以上，缩短杀菌时间，保证了

物料的干湿度，双开门式杀菌锅，适用于生产流水线作业