

# 食用菌高温高压灭菌罐 羊肚菌菌包高温高压灭菌锅 食用菌灭菌专用设备

产品名称	食用菌高温高压灭菌罐 羊肚菌菌包高温高压灭菌锅 食用菌灭菌专用设备
公司名称	诸城市日通机械有限公司
价格	28000.00/台
规格参数	日通:1800*7000
公司地址	山东省潍坊市诸城市南外环路中段南侧（注册地址）
联系电话	18753647748

## 产品详情

食用菌灭菌锅的用途主要是用来对菌包灭菌，那么很多人分不清楚该用哪种合适，食用菌灭菌锅设备可以承受高温高压，用于菌包灭菌，加热源就至关重要,如果您有变压器我们先推荐您购买蒸汽式食用菌灭菌锅，单独配置一台烧柴，烧煤的锅炉，这样可以快速加热。

如果您没有变压器，我们推荐您使用电加热食用菌灭菌锅，这种灭菌锅购买成本低，使用成本低，操作方便简单。

食用菌灭菌锅特点：一、我公司生产的灭菌器采用高温蒸汽的方式来置换罐内空气进行灭菌，具有升温快、穿透性强、罐内温度均匀的特点。具有合理的管路设计和先进的灭菌程序控制，既节约能源，又能保证灭菌效果。二、我公司生产的灭菌器筒体采用圆形结构，压力容器标准制造，结构合理、空间使用率高。灭菌器采用快开门方式，设备具有开门联锁装置，安全可靠。三、操作简单、调整灵活、自动化程度高，可根据不同菌类的灭菌工艺，方便地调整灭菌时间、温度、压力等技术参数。触摸屏操作，方便直观，可存储灭菌过程的温度、压力数据。

高压灭菌锅使用注意事项：

一、日常维护:

二、灭菌器的外表及灭菌室内要保持清洁干燥。

三、门框、胶圈无损坏，进汽口不可堵塞。每天使用完后在胶条上涂滑石粉。以延长胶条寿命。

四、探头、水位计要定期清洗。

五、疏水阀每月清洗一次，以利于排冷气，保持温度。

六、门的联锁装置要灵活可靠，开启自如。

二、检修周期:

使用一年之后，每年要请有资格的检测部门做一次全面系统的检查。包括：筒体、门、管路系统、电器系统等。安全阀、温度表、压力表要定期校验，以确保设备的安全和正常使用。