

# 粽子蒸煮杀菌锅 高压高温粽子全自动灭菌锅 食品杀菌设备

产品名称	粽子蒸煮杀菌锅 高压高温粽子全自动灭菌锅 食品杀菌设备
公司名称	山东普拓智能装备有限公司
价格	69000.00/套
规格参数	厂家:普拓 型号:PT-SC-09 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道
联系电话	13705367136

## 产品详情

加工定制立式杀菌锅 立式粽子蒸煮锅 水浴式杀菌锅

粽子杀菌锅用逆压力蒸时，压缩空气通过锅内，提高作业中的压力，防止罐头的突起罐，防止盖子飞出，工作中杀菌完毕，降温冷却后，停止供给的蒸汽将冷却的水压放入喷水管。下面，为大家介绍一下使用粽子杀菌锅时的注意事项!

- 1、再生产投入粽子前，往杀菌煮锅加入一定量的清水，打开底部的圆形球阀，然后打开吸气阀，等待锅本体的冷气排出干净后再关闭球阀，压力计的指针上升到锅中设定的工作压力时调节安全阀，达到设备中设定的泄压力值时自动释放气体，然后关闭吸气阀停止供给的蒸汽。
- 2、清洗粽子杀菌锅平底锅后加入材料，慢慢打开吸气阀，材料达到所需温度和预约的加热后，关闭吸气阀，打开排出阀放出蒸汽，等待锅内的压力达到数值零后，转移到方向盘锅上倾斜身体，然后从锅中取出材料。