

肉类、鱼类罐头杀菌锅、水果罐头杀菌锅|卧式罐头杀菌锅厂家

产品名称	肉类、鱼类罐头杀菌锅、水果罐头杀菌锅 卧式罐头杀菌锅厂家
公司名称	诸城强大机械厂
价格	1.00/个
规格参数	
公司地址	潍坊市诸城舜王街道社区
联系电话	13793679159

产品详情

【肉类、鱼类罐头杀菌锅】水果罐头杀菌锅|卧式罐头杀菌锅厂家

联系人：周经理13793679159qq：1970290870

卧式杀菌釜是利用压缩空气作压力的圆筒体杀菌设备，其锅盖锁紧型式是采用自锁楔块啮合方法，开闭

起动手方

便，卧式杀菌

锅可分为汽杀，水杀两种杀

菌方式，水杀是通过锅炉蒸汽把锅内热水加温到121

后，根据不同的产品进行不同时间的杀菌，达到完全杀掉细菌的目的，可分为手动和半自动方式杀菌

，适用于肉制品，奶制品，豆制品，水果罐头，马口铁罐，饮料制品，蛋制品等食品的杀菌。

该系列杀菌锅以热水为加热介质以补充压缩空气来施行反压操作。以注入冷水（温水）直接进行强制冷却。可适用于不同包装、不同食物的杀菌。具有操作简便、运作成本低廉之优势，是工业化食品生产中最通用的杀菌设备。

客户可根据生产需要选定相应的型号

卧式杀菌锅的操作说明：

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，而使锅内降低采用压缩空气的压力来补偿。

在杀菌过程中，应注意最初排气，

进而泄汽，使蒸汽流通。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，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。