

非标电加热搅拌配料罐 腾阳

产品名称	非标电加热搅拌配料罐 腾阳
公司名称	南京腾阳干燥设备厂
价格	23000.00/件
规格参数	加工定制:是 品牌:腾阳 型号:非标
公司地址	南京市栖霞区靖安街道南中村
联系电话	02585704108 13770629460

产品详情

用途：

电加热配料罐广泛应用于糖果、制药、乳品、酒类、糕点、蜜饯、饮料、罐头、卤味等食品的加工，也可用于大型餐厅或食堂熬汤、烧菜、炖肉、熬粥等，是食品加工提高质量、缩短时间、改善劳动条件的良好设备。

应用范围简述：糖果中的应用：（常压熬糖硬糖生产）砂糖和淀粉糖浆配料，溶化，熬煮，调和工段（带搅拌和刮边）。具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。

糕点中的应用：油炸工艺（加热温度精确，可调控）。

饮料中的应用：可以组成化糖系统：即由水粉化合磨，夹层锅，双联过滤器，超高温杀菌机组成化糖系统。也可用于茶叶的浸取及其它物料的预煮，加热，混合。

蜜饯中的应用：可以用于蜜饯中的预煮（脱苦），糖煮沸工艺。

罐头食品中的应用：用于物料的预煮和混合。

酱制品中的应用：用于豆瓣酱，甜面酱，花生酱，辣椒酱，牛肉酱等各种酱类的的调配，杀菌工艺。

技术指标

水源压力 0.15mpa ~0.25mpa

气源压力 0.25 mpa衡压

蒸煮器有效容积 30l

隔层盘尺寸 300mm × 210mm × 25mm

蒸煮温度选择 101 ~135

水煮温度选择 100

电 源 ac 220v ± 10% , 50hz

主机尺寸 650mm × 350mm × 500mm (l × b × h)

特点：

电加热配料罐以一定压力的蒸汽为热源（也可选用电加热），蒸煮锅具有受热面积大、热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。蒸煮锅锅内层锅体(内锅)采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造,配有压力表和安全阀,外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。

分类：

- 1、按加热方式分为：电加热蒸煮锅、蒸汽加热蒸煮锅
- 2、按形式分为：立式蒸煮锅、可倾式蒸煮锅

使用注意事项

- 1、对安全阀，必须使用公司配置并已经指定使用的安全阀，不得自行调整。
- 2、夹层锅在使用过程中，应经常注意导热油温度变化，通常情况导热油不许超过150 。（由电控箱控制），适时并注意调整温度;适当超150 以上工作时要注意油温、压力变化并做好其他安全措施。
- 3、立式蒸煮锅把物料加热至所需温度后，从锅底放出物料。
- 4、本设备每班使用前，应在各转动部位加油；注意电热棒有否损坏。搅拌式夹层锅，锅体面上的部件，建议采用熟菜油；其他各处均采用30#—40#机械油。
- 5、使用完毕后，应先切断电源，锅内马上加入自来水，以保卫电热棒部分，延长使用寿命。
- 6、加导热油时,建议购买320度油温的导热油,这样可以迅速提高油温,提高工作效率,加油前先堵住排油口,加油量到溢流口下4~5cm为宜,然后在加热前用阀门封好一边溢流口,另一边先接一个导管导流加热时可能流出多余导热油到一个桶内,使用4~5次后方可用阀门封上.(由于每个地方产的导热油有质量差异,如果开始使用时候有大量流出,在下次使用前先回倒部分到夹层里,几次循环,基本可以稳定)

主要技术参数：

公称容积	400l	500l	600l	800l	1000l
加热面积 (m ²)	1.6	2.0	2.5	3.5	4.5
物料进出口 (dn)	40	40	40	40	50
加热功率 (kw)	24	27	27	30	36

蒸煮锅操作

采用立锅碱法蒸煮的操作过程是：

(1) 装锅送液

通常采用装锅器装锅，以提高装锅量，蒸汽装锅还能除去木片中的空气，有利于药液渗透。

送液时要求时间短，送液量要准确，一般立锅的送液量为锅溶的45~60%，采用碱回收的白液和黑液混合成蒸煮液时，一般先送白液、后送黑液。

(2) 升温和保温

升温操作主要是通入蒸汽使蒸煮器内的料片与药液的温度提高到蒸煮所需温度。随着温度的提高，加快了药液的渗透，加速了化学反应的进行。

升温时间一般在1~2小时。

在升温过程中，通常在升到125~130时要进行小放气。其目的在于排除蒸煮器内的空气以及松节油等挥发性物质。排除锅内的假压，并能减少对纤维素的氧化。

小放气操作过程是当锅内压力升到0.2~0.3 mpa时，即停止通气，并开启放气阀进行放气。当锅内压力降到0.05 mpa时，再关闭放气阀，继续通气升温，直到达到最高压力。

保温是指在最高温度下保持一定时间，以保证脱木素，原料离解成浆。

保温时间视生产条件和浆种而定。生产本色浆为0.5小时，漂白浆须1.5~2.0小时，特种浆有的达6小时。

(3) 放汽和放锅

蒸煮终点化验合格后，采用常压放锅或高压喷放。

安装步骤

1、总体结构：

固定式（立式）主要由锅体和支脚组成；

固定式（立式）带搅拌主要的锅体和支脚，搅拌器组成；

可倾式主要由锅体、可倾装置组成；

可倾式搅拌主要由锅体可倾装置及搅拌装置组成

- 2、拧紧撑架的两颗紧定螺钉，摇转锅体时，两端的进水管和出水管不允许随锅转动。
- 3、安装完毕，对搅拌式夹层锅，应作空车试运检查，待各传动部件运转正常后，方可投产使用。
- 4、进气后，如接头处漏气，可旋紧螺帽，直到不漏为止。

蒸煮锅内的温度与压力的对应关系

一般来讲，杀菌时间在121 的温度下应当是30-40分钟，但很多食品加工企业对杀菌时间的规定很随意，甚至有的达到了90分钟的杀菌时间。

在杀菌温度的应用上，很多食品厂采用0.18-0.25mpa的蒸汽压力进行杀菌，并称在这种压力条件下，锅内的温度就是121 。