

水浴式全自动三锅并联高温高压乳品饮料杀菌设备

产品名称	水浴式全自动三锅并联高温高压乳品饮料杀菌设备
公司名称	诸城市丰盛机械厂
价格	120000.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:丰盛 型号:FS
公司地址	山东省诸城市龙都工业园
联系电话	18253682908 18253699316

产品详情

杀菌锅设备特点：

把热水罐事先加热到所需温度，通过循环水泵将锅内热水进行循环加温，使锅内产品在热水喷淋和蒸汽的条件下进行高温灭菌，使产品能保持原有的色泽、口味和营养成分，且杀菌时间能提高一半的效率，同时节约能源。

操作说明:

在杀菌时，由于加热使罐头温度升高，罐头内压力会超过罐外(在锅内)的压力。因此，为了避免杀菌时玻璃瓶罐内增压而跳盖，对马口铁罐两端面凸出，必须施加反压力，特别是对需要较高杀菌温度的肉类罐头更就如此。使用反压力杀菌，即是用压缩空气通入锅内增加压力，防止罐头凸罐和跳盖，其操作情况分述如下：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，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。

杀菌锅分类(按杀菌方式分类)：

1、热水循环式杀菌：杀菌时锅内食品全部被热水浸泡，这种方式热分布比较均匀。2、蒸汽式杀菌：食品装到锅里后不是先加水，而是直接进蒸汽升温，由于在杀菌过程中锅内存在空气会出现冷点，所以这种方式热分布不是最均匀。3、淋水式杀菌：这种方式是采用喷嘴或喷淋管将热水喷到食品上，杀菌过程是通过装设在杀菌锅内两侧或顶部的喷嘴中，喷射出雾状的波浪型热水至食品表面，所以不但温度均匀无死角，而且升温和冷却速度迅速，能全面、快速、稳定的对锅内产品进行杀菌，特别适合软包装食品的杀菌。4、水汽混合式杀菌：这种方式杀菌由法国推出，巧妙的把蒸汽式和水淋式相结合，锅内加入少量的水以满足循环喷淋使用，蒸汽直接进入国内，真正实现短时高效、节能环保并适合特殊产品的杀菌。

。

技术要求：

1、本设备设计、制造所遵循的规范标准及检验依据：《钢制压力容器(gb150-1998)》与《压力容器安全技术监察规程(99版)》进行制造、试验和验收;焊接按《钢制压力容器焊接规程(jb/t4709-2000)》进行;射线探伤按(jb4730-94)之iii级进行。2、用户应根据本单位的生产工艺杀菌条件和本杀菌锅的技术性能制订杀菌锅安全操作规程，并严格执行。杀菌锅安全操作规程至少应包括：

(1)杀菌锅的操作工艺指标及最高工作压力，最高工作温度。(2)杀菌锅的操作方法与程序和注意事项。(3)生产运行中应重点检查项目和部位，以及运行中可能出现的异常现象和防止措施。(4)设备停用时的保养方法。3、本设备严禁超过设计压力、温度运行。4、使用杀菌锅的操作人员应经培训考试合格，应严格遵守安全操作规程和岗位责任制;发现不正常现象应及时处理。5、杀菌锅装有安全阀、压力表、温度计等附件，要保持安全，齐全、灵敏、可靠。在使用过程中应加维护与定期校验。本设备的安全阀启跳压力等于设计压力，应保持灵敏、可靠，应防止随意调整。压力表、温度计精度等级均为1.5级，公差允许内的差异是正常的。无铅封压力表不得使用，压力表指示失灵，刻度不清，表盘破裂，泄压后指针不回零位，铅封损坏等情况均应立即更换。温度计应进行定期检验，使用前应以标准温度计校验正，以后每年校正一次，凡水银柱断裂和与标准温度相差超过0.5 则应送修或更换。6、杀菌锅应定期检查，每半年至少进行一次外部检查，每一年至少进行一次全面检验，检验前的准备工作和检验项目，均按“规程”和有关规定进行，检验报告存档备案。7、在使用过程中应经常对斜面自锁楔块、滚轮、锅耳、转环法兰等滑动与滚动接触部位涂抹滑脂和机油，以保证磨擦面处于润滑状态。8、锅身法兰面上的密封圈若老化，缺损和磨损过大时，应及时更换，以便保证密封，防止泄漏。9、设备停用时，应将杀菌锅和锅盖的内外表面清洗干净。外露加工表面刷以防锈漆，安全检测控制仪表予以罩封保护。

诸城市丰盛机械厂始建于诸城市丰盛机械厂，技术力量非常雄厚，机械加工设备精良，生产工艺先进，并有完善的检测设施和售后服务队伍，产品质量可靠。

公司简介：

诸城市丰盛机械厂坐落于美丽的恐龙之乡、舜帝故里—诸城，地理位置优越，与青岛、日照、潍坊相邻，交通便利。公司始建于1995年，占地面积18446平方米。现有固定资产1500万元，职工200余人，其中中高级技术人员13人，年产值近6000万元，是食品、饮料加工业灭菌设备的专业供应商。专业制造各种杀菌锅（杀菌釜）、夹层锅等。

公司拥有非常雄厚的技术力量，精良的加工设备，先进的生产工艺，并有完善的监测设施和售后服务队伍，提供从设计到安装、调试、培训一站式服务。企业2006年通过iso9001:2008质量体系认证，具有中华人民共和国特种设备制造d1、d2级制造许可证，产品质量安全可靠。

当今社会，食品安全问题已备受关注，做为一个卫生级食品设备加工企业，我们将不断创造新的节能、环保、低碳的解决方案，集中行业的领先技术和经验，为您提供最专业的个性化设备解决方案，将最适合需求的设备奉献给您。公司秉承“质量第一、服务至上、诚信经营”的企业宗旨，竭力为客户提供一流的服务！并欢迎客户来本公司洽谈合作，共创辉煌。

关于价格：

不同材质不同规格的杀菌锅，产品价格不同，需根据实际情况定价，有意者请来电咨询。

联系电话：18206447683 qq：2878135356

《关于盗用“丰盛机械”名称的声明》

声明

近来发现有很多非我们公司在职人员盗用我公司的名义在网上销售设备。由于我公司生产的高温高压杀菌锅、杀菌釜等设备均属于压力容器。而所有的压力容器由于密封、承压及介质等原因，容易发生爆炸、燃烧起火而危及人员、设备和财产的安全及污染环境事故。故世界各国均将其列为重要的监检产品，由国家指定的专门机构，按照国家规定的法规和标准实施监督检查和技术检验。所以如果各食品生产厂家购买了未获得国家正式颁发的压力容器证的非法冒牌厂家的设备，将会给各食品厂家带来巨大的安全隐患。在此特发声明，山东诸城只有我们一家丰盛机械厂，并无其它分厂，山东省质量技术监督局为我公司颁发的压力容器证编号为：ts2237402-2018，公司网址是：www.sdshajunguo.cn 请各位食品生产厂家擦亮眼睛，谨防受骗。在此对大家带来的困扰与不便向您表示真诚的道歉，望各位商家理解并支持我们。

本产品的加工定制是是，品牌是丰盛，型号是FS，杀菌设备类型是釜式，适用范围是茶餐厅设备,咖啡店设备,饮品店设备,中餐店设备,西餐店设备,酒厂设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备，营销是新品