

# 鸡大腿杀菌锅 猪尾巴正空包装灭菌 猪头肉杀菌锅

产品名称	鸡大腿杀菌锅 猪尾巴正空包装灭菌 猪头肉杀菌锅
公司名称	诸城市金鼎食品机械有限公司
价格	168000.00/台
规格参数	品牌:金鼎 型号:12-4 板材:304
公司地址	中国山东诸城市山东省诸城市诸郝路北首路东
联系电话	15866120310 15866120310

## 产品详情

### 鸡大腿杀菌锅 猪尾巴正空包装灭菌 猪头肉杀菌锅

一般罐头 食品厂对罐头作常压水煮加热杀菌处理时都采用本形式的卧式杀菌锅，本设备通过引入压缩空气可实现反压杀菌。如冷却需在锅内进行，须用水泵打入锅顶部的喷水管（或采用水循环系统）。

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。

在杀菌过程中，应注意初排气，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。

### 鸡大腿杀菌锅 猪尾巴正空包装灭菌 猪头肉杀菌锅杀菌锅 - 安装说明

认领机构：国内外食品杀菌锅的专业企业

(1) 设备的安装基础：可根据需要适当降低安装地面，使轨车和高度和地面平衡，便于推车推进锅内。

(2) 按图纸所示在锅上装妥安全阀，设备出厂前已调至启跳压力 0.27Mpa（水压试验压力），用户可以复验，但不允许随意升高启跳压力。

(3) 若采用过热水加热介质，冷却水供给压力为0.4 Mpa ~ 0.5 Mpa。为保证水源充足和管路供水压力，请用户自行增设蓄水池和加压泵。进水管处安装止回阀，以防锅内蒸汽压力较高时，若进水阀泄漏而冲入供水管道，使水泵空转，不能进水。