

# 二手卧式杀菌锅

产品名称	二手卧式杀菌锅
公司名称	梁山宇诺二手设备购销部
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济宁市梁山县拳铺镇琉璃井村（住所）
联系电话	188-65475617 18865475617

## 产品详情

### 二手卧式杀菌锅

杀菌锅结构 锅体---包括锅身、锅盖、安全连锁装置、转环、轨道、密封圈、滚轮、锁紧楔块、蒸汽、喷管、冷却水管及闸阀等。 杀菌锅操作说明

#### 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。