

# 神龙700型高温杀菌锅

产品名称	神龙700型高温杀菌锅
公司名称	诸城市神龙机械厂
价格	37000.00/台
规格参数	品牌:神龙 型号:SL700型 产地:山东诸城
公司地址	山东省诸城市昌城镇工业园区神龙机械厂
联系电话	13780883086

## 产品详情

神龙机械公司在生产节能杀菌锅时均使用国内先进的技术，从组装到检验出厂，层层把关。公司理念是：质量第1，客户至上。1为客户提供全面、周到的优质服务。

### 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。