

蒸汽夹层锅600升维护及时售后有保证

产品名称	蒸汽夹层锅600升维护及时售后有保证
公司名称	诸城市神龙机械厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:神龙 型号:600升 产地:山东
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

蒸汽夹层锅工作原理是使用反压力蒸煮。

蒸汽夹层锅 600升

简单来讲就是用压缩空气通入锅内增加压力，防止罐头凸罐和跳盖，其操作规程分析如下：由于压缩空气是不良导热体，况且蒸汽本身又具有一定的压力。所以在升温过程中，不要放进压缩空气，而只需达到杀菌温度后处于保温状态即可。在完成杀菌后，降温冷却时，停止供应蒸汽，将冷却水压入喷水管。

蒸汽夹层锅 600升

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。在加压升温过程中，应注意最初排气方式，进而泄汽，使蒸汽流通。也可每隔15到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，温度的高低，压力的大小，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。

蒸汽夹层锅 600升

夹层锅一般由不锈钢材料制成，常用来煮制各种肉制品。夹层锅按操作分为固定式和可倾式。最常用的夹层锅为半球型（夹层）壳体上加一段圆柱形壳体的可倾式夹层锅。可倾式夹层锅主要由锅体、填料盒、冷凝水排尿管、进气管、压力表、倾覆装置及排出阀等组成。内壁是一个半球形与圆柱形壳体焊接而成的容器。

蒸汽夹层锅 600升

外壁是半球形壳体用普通钢板制成。内外壁用焊接法焊接。