

午餐肉罐头杀菌锅 马口铁罐头汽气混合杀菌釜

产品名称	午餐肉罐头杀菌锅 马口铁罐头汽气混合杀菌釜
公司名称	诸城市金鼎食品机械有限公司
价格	330000.00/台
规格参数	品牌:金鼎 型号:12-4 产地:山东诸城
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

汽气混合杀菌釜性能特点

I 蒸汽直接升温，锅内蒸汽与空气在釜内同时存在，但不进行排气过程,而是用循环风扇将蒸汽与空气在釜内高速循环，充分混合搅拌，使釜内温度达到均一状态。

I 进入釜内的蒸汽放热后产生的冷凝水，汇聚在釜内底部，降温时利用循环泵和换热器将冷凝水进行喷淋降温。

I 淋水式杀菌热量分布均匀，压力控制平稳。

I 间接加热间接冷却，冷却用水与工艺用水不接触，避免了食品的二次污染，无需水处理化学制剂。高温短时间杀菌。

I 十阶段降温。

工作步骤

软化水罐满水。

凉水箱满水。（打开冷水罐的手动阀门，打开降温泵的排空塞，将泵体内的空气排尽，防止降温泵工作时抽空，导致降温时水位不能及时打入罐内）

电源三相四线有电。

储气罐压力达到0.8Mpa左右，控制电磁阀的调理组合调至0.5mpa---0.6mpa。

注意：压缩空气气压不足将导致气动元件无法正常工作和降温时压力补给不及时。

蒸汽压力保持在0.4-0.5Mpa。

将灌装好的产品装篮送入灭菌釜中，釜门关闭。然后釜门通过三重安全联锁保证安全。在整个灭菌过程中，门是以机械方式锁紧的。

开启蒸汽阀门，蒸汽通过蒸汽扩散管进入杀菌釜内，风扇产生的风力通过风道使蒸汽在杀菌釜内快速均匀循环扩散，从而加快灭菌食品的加热传递速度，避免出现冷点，减少升温时间，提高产品口感。

切断蒸汽后，利用蒸汽产生的冷凝水作为循环水，通过换热器间接循环降温，釜内冷凝水温度接近产品温度，温差较小，降温过程比较缓和。

降温完成后，锅内的压力通过排气阀泄掉，卸出产品。

售后服务

l 产品整机保修壹年（自出厂之日起计算），壹年之后维修只收取成本费；保修期内，出现以下情况作为收费修理

l 其他不可避免的自然因素导致的损坏（如下雨导致电器进水等）

l 易损易耗品不在保修范围内，包括：密封件、玻璃制品、螺栓、接头、气管等，设备出厂配备一套易损件，已备用户备用。

l 产品质保期外提供有偿服务。