

旭力机械 半自动卧式杀菌锅 杀菌锅

产品名称	旭力机械 半自动卧式杀菌锅 杀菌锅
公司名称	诸城市旭力机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新区
联系电话	13854470780 13854470780

产品详情

杀菌锅的操作要点：

- 1、杀菌锅的操作工艺指标及最高工作压力，最高工作温度。
- 2、杀菌锅的操作方法与程序和注意事项。
- 3、生产运行中应重点检查项目和部位，以及运行中可能出现的异常现象和防止措施。
- 4、设备停用时的保养方法。

杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐高温密封圈，密封可靠，使用寿命长。具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。

蒸汽杀菌锅的操作说明

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，环保型杀菌锅，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，双锅并联式杀菌锅，蒸汽冷凝，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。

喷淋式杀菌锅设备特点

- 1、少量的工艺用水快速循环，快速达到预定杀菌温度。
- 2、减少蒸汽消耗，蒸汽雾化后的杀菌水在杀菌锅内直接或间接进行热混合，杀菌锅提高升温、降温的速度。
- 3、水从不同角度喷射，蒸汽、空气和水混合对流，杀菌锅，形成完美的温度分布。
- 4、低噪音，半自动卧式杀菌锅，创造安静、舒适的作业环境。
- 5、锅内配备四支可移动温度传感探头，可随时监控食品中心的F值及锅内的热分布情况，随时了解热穿透（温度从食品表面到达食品几何中心的时间），以确保产品不过度杀菌。
- 6、wan美的压力控制，整个生产过程压力在不断调节，以适应产品包装内部压力的变化，特别适合含气包装的产品。
- 7、工艺用水预热系统（可选项）可确保热填充的产品得到持续的升温过程。
- 8、杀菌用水采用软化水（可选项）避免工艺用水水质问题造成外包装沾染污垢。
- 9、蒸汽杀菌功能（可选项）。

旭力机械(图)-半自动卧式杀菌锅-杀菌锅由诸城市旭力机械有限公司提供。诸城市旭力机械有限公司（zcxljixie.com）为客户提供“杀菌锅，夹层锅，蒸煮锅”等业务，公司拥有“旭力”等品牌。专注于清洗、清理设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：庄焕明。