

双层杀菌锅 旭力机械 杀菌锅

产品名称	双层杀菌锅 旭力机械 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

饱和蒸汽杀菌锅

饱和杀菌锅是逐批式的、无搅动的压力容器，用于对包装在密封容器内的食

品进行杀菌。通常，把容器堆放或混杂摆放在杀菌架、笼筐、杀菌车、篮筐、杀菌盘中，推入或卸出杀菌锅。杀菌锅被称作‘卧式锅’。杀菌锅内所用加热介质，为蒸汽。

为了获得良好的杀菌结果，杀菌锅需要和（饱和蒸汽供给器）连接，在整个升温和保温过程中一直给杀菌锅供汽。使杀菌锅能在整个杀菌过程中保证锅内的蒸汽流动，温度均衡（要求杀菌的温度）在整个过程中杀菌锅内的温度既不会提高也不会下落，电加热杀菌锅，开创了蒸汽杀菌无死角的新概念。饱和蒸汽杀菌是一项新的杀菌实用技术，是罐装产品，真空贴体包装产品，玻璃瓶包装产品，尤其是植物类包装产品的首xuan杀菌设备。

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，单罐杀菌锅，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，杀菌锅，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。

杀菌锅被设计成仅使用少量的水，这些水在杀菌过程中并未完全浸

没容器，而是在容器上进行喷雾或喷淋。其中一种类型的杀菌锅是从杀菌锅底部将水抽出，并通过杀菌锅顶部和中部的喷雾喷嘴将水重新导入锅内对容器进行加热或冷却。水通过蒸汽扩散管进行内部加热，使用空气进行加压。加热介质为混合的水喷雾、蒸汽和空气。冷却水在杀菌循环结束时引入杀菌锅。在水喷雾杀菌锅中也可以使用其它的水加热和循环方法。另外一种类型的系统是使用位于杀菌锅顶部的水分布系统，对水加热或冷却，从上而下对容器进行喷淋。空气作为过压源。水通过外部的热交换器进行加热，双层杀菌锅，并在此系统中用泵进行循环。当杀菌完成后，杀菌热水通过外部的热交换器进行冷却，作为冷却水。

双层杀菌锅-旭力机械-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) 拥有很好的服务和产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！