

豆干杀菌锅 豆制品杀菌锅山东重诺杀菌锅制造厂家

产品名称	豆干杀菌锅 豆制品杀菌锅山东重诺杀菌锅制造厂家
公司名称	山东重诺工业装备有限公司
价格	39000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:700*1200 产地:山东潍坊诸城
公司地址	诸城市密州街道薛馆路与市寿路交叉路口
联系电话	13964702520

产品详情

豆干杀菌锅，豆制品高温杀菌锅豆干属于茶余饭后首选的休闲食品，也是旅行必带的食品，豆干是怎么做到又美味又能常温保存那么长时间的呢？豆干的杀菌很重要，如果不用合理的杀菌工艺，经过杀菌后的豆干就会产生坚硬感，咬起来坚硬无弹性，有的时候还会一粒一粒的，而且豆制品美容养颜预防新血管疾病的好处都会被消灭掉，因此一定要选择好的合适的高温杀菌锅，以及完美的杀菌工艺。选择重诺，我们来帮您解决。

豆干杀菌锅，豆制品高温杀菌锅在热水池内用蒸汽将水温升至沸腾，启动水泵用大口径流量管道把热水抽到锅内进行直接杀菌。在热水达到一定水位时，随即启动热水循环泵，把锅内热水循环，采用三点出水八点进水的方式，在循环时，为了确保锅内出水点的均匀，采用了三点串联式循环水经水汽交换消音器快速升温（使用此类水汽交换消音器，避免在锅内加温时，蒸汽和货物的直接接触，使部分货物温度偏高），再通过锅内八个进水点（上、下、左、右各两点），使热水直接达到杀菌锅内进行循环。在锅内热水进行循环的同时，蒸汽角座阀自动开启进行锅内升温，在即将达到温度时，通过温度变送器准确的把锅内温度输送到温控仪，控制蒸汽角座阀进行温度调节，此调节阀是根据锅内温度的升降进行逐步调节，以防止锅内到达温度时，温度反冲。在达到设定温度的同时，关闭蒸汽角座阀门，进入产品杀菌阶段（不同产品杀菌时间可调）。在到达杀菌时间后，报警器会报警提醒，打开出水阀及水泵，把锅内热水用水泵输送到热水池，下一锅杀菌时循环使用。产品进入冷却阶段，开启水泵，把凉水输送到锅内，达到设定水位时停止，随即打开循环阀门，把锅内凉水进行循环，使产品温度均匀下降。如工作时间较长，锅内凉水降不下温时，打开溢水阀，把锅内上部热水排出，同时其它凉水进入，以达到降温目的。锅内压力由压力变送器随着锅内压力的升降，把信号输送到压力控制仪，进行锅内压力自动调整，使锅内压力始终处于在规定的范围内。如超出，可自动停止；如下降，可自动加压保护。使锅内产品处于同等压力下进行杀菌。在锅内达到工艺设定的冷却温度后，随即把锅内凉水排出，卸掉锅内压力，杀菌完毕。操作人员打开连锁装置，开启锅门取货。一系列操作完毕。

使用豆干杀菌锅，豆制品高温杀菌锅时，严禁超过最高工作压力、最高工作温度运行。使用杀菌锅的操作人员必须经过培训考试，应严格遵守安全操作规程和岗位责任制。发现不正常现象应及时处理。杀菌锅装设有安全阀、压力表、温度计等附件，要保持安全、齐全、灵敏、可靠。在使用过程中应当维护与定期校验。本设备的安全阀启跳压力等于设计压力，应保持灵敏、可靠，不能随意调整。压力表、温度计精度等级均为1.5级，公差允许内的差异是正常的。无铅封压力表不得使用，压力表指示失灵，刻度不清，表盘破裂，泄压后指针不回零位，铅封损坏等情况均应立即更换。温度计应进行定期检验，使用前应以标准温度计校验正，以后每年校正一次，凡水银柱断裂和与标准温度相差超过0.5 则应送修或更换。

豆干杀菌锅，豆制品高温杀菌锅应定期检查，每半年至少进行一次外部检查，每一年至少进行一次全面检验，检验前的准备工作和检验项目，均按“规程”和有关规定进行，检验报告存档备案。在使用过程中应经常对斜面自锁楔块、滚轮、锅耳、转环法兰等滑动与滚动接触部位涂抹滑脂和机油，以保证磨擦面处于润滑状态。锅身法兰面上的密封圈若老化，缺损和磨损过大时，应及时更换，以便保证密封，防止泄漏。设备停用时，应将杀菌锅和锅盖的内外表面清洗干净。在外露表面刷上防锈漆，安全检测控制仪表予以罩封保护。