

延安杀菌锅 旭力机械 八宝粥杀菌锅

产品名称	延安杀菌锅 旭力机械 八宝粥杀菌锅
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

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，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。

杀菌锅的选择也要从节约能源考虑，热水循环杀菌锅，可选择双层杀菌锅，其特点是上罐是热水罐，八宝粥杀菌锅，下罐是处理罐，上罐的热水重复使用，可节约大量蒸汽，熟食杀菌锅，适合每天产量超过10吨的食品生产企业。若产量较小或者没有锅炉，则可以考虑使用电汽两用杀菌锅，其原理是蒸汽由下罐电加热产生，上罐灭菌。若产品粘稠度很高，杀菌过程中产品需要旋转，延安杀菌锅，则应选择选择旋转式杀菌锅。

杀菌锅的选择还应该看产品是玻璃瓶或马口铁，因为升温和降温速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层杀菌锅。

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。

延安杀菌锅-旭力机械-八宝粥杀菌锅由诸城市旭力机械有限公司提供。“杀菌锅，夹层锅，蒸煮锅”就选诸城市旭力机械有限公司（zcxljixie.com），公司位于：诸城市高新区，多年来，旭力机械坚持为客户提供好的服务，联系人：庄焕明。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。旭力机械期待成为您的长期合作伙伴！