

自动回转式杀菌锅 旭力机械 台州杀菌锅

产品名称	自动回转式杀菌锅 旭力机械 台州杀菌锅
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

杀菌锅主要适用于罐头(如：肉类、禽类、鱼类、蛋类、蔬菜等罐头)及需要高温杀菌的蛋白饮料(如：牛奶、豆奶、杏仁、椰奶、花生奶、核桃奶等)。包装物可适用用硬罐头(如：马口铁三片罐、玻璃瓶罐头h dpe)，蒸煮袋等。特别适合软罐头类(如：火腿肠、蒸煮袋装鸡、扒鸡、纯牛奶等)。注：杀菌锅大小可根据用户要求订做，有国家地方压力容器证书，您可放心和安全的使用。

蒸汽杀菌锅是逐批式的、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把容器堆放摆放在杀菌架。杀菌锅内所用加热介质为蒸汽。为了获得良好的杀菌结果，杀菌锅上下各有蒸汽喷管，和蒸汽管连接，在整个升温和保温过程中一直给杀菌锅提供蒸汽。使杀菌锅能在整个杀菌过程中保证锅内的蒸汽流动，全自动水浴式杀菌锅，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，开创了蒸汽杀菌无死角的新概念。

- 1.取出内层灭菌桶，外层锅加入水，水面与三角架持平。
2. 将灭菌桶放回，装入需要灭菌的物品，物品排列整齐，相互间要留有空隔，以免影响蒸汽的流通而影响灭菌的效果，将盖盖严密封。
3. 加热使水沸腾，打开排气管(排气阀)，将冷空气排出，自动回转式杀菌锅，加热继续升温，关闭排气管(排气阀)。
4. 让温度升高，让蒸汽压力逐渐上升，等压力升至121.3 时，维持食品消毒所需要的时间，根据食品的种类选择灭菌时间，台州杀菌锅，大约在15-30min.
5. 压力保持到所需时间之后，不再加热，等压力下降到零时，打开盖子将物品取出。

全自动杀菌锅有很多种，在我国传统的高温杀菌一般采用水浴式杀菌和蒸汽杀菌即我们常说的水杀和气杀两种杀菌方式，上个世纪九十年代开始为了满足软包装等特殊的产品生产要求，开始从日本引进双层杀菌锅即日式杀菌锅，新世纪伊始，西班牙、德国、法国等欧洲国家为了节约能源和水源，推出一种带热交换器的水淋式杀菌锅，特别是法国采用先进的锅内蒸汽循环系统，已达到高温节能、短时高效、节约水资源等目的。我们国内的全自动杀菌锅大多数是采用日式过得理念，从前两年有了模仿欧洲技术带热交换器的水淋式杀菌，我们在法国锅的基础上发放一种全新概念的水汽混合杀菌，环保型杀菌锅，在继承法国高温节能、短时高效、节约水资源等优点基础上，主要优化了锅内热力分布效果，堪称世界上先进的全自动杀菌锅。

杀菌锅的日常维护及保养

- 1、 检查密封圈的老化程度，以及与燕尾槽的牢固程度；
- 2、 检查燕尾槽的龟裂现象，燕尾槽下部腐蚀情况；
- 3、 检查锅门与轨道所对应的部位碰撞情况；
- 4、 检查锅门与锅门法兰下部2/5圆周长的焊缝腐蚀情况；
- 5、 检查消音器对锅体底部的冲蚀情况；
- 6、 检查杀菌锅后封头于轨道相对应的部位的碰撞情况

自动回转式杀菌锅-旭力机械(在线咨询)-台州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)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支专业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。旭力机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城市高新区，联系人：庄焕明。