

旋转杀菌锅 常州杀菌锅 旭力机械

产品名称	旋转杀菌锅 常州杀菌锅 旭力机械
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

蒸汽杀菌锅的相关操作步骤流程：

- 1)准备：首先将内层桶取出，再向外层锅内加入适量的水，使水面与三角搁架相平为宜。一般来说每次前都应该加水。加水不能太少，否则会引起烧干或者爆裂。加水好加去离子水或蒸馏水，常州杀菌锅，这样产生的水垢少些，而且锅体不容易被腐蚀。
- 2)放回桶，并装入待物品。将准备的培养基及空玻璃器皿用牛皮纸包好，装入锅内套层中，物品放置不宜过多，过挤，锅内应留出三分之一空间。以免妨碍蒸汽流通而影响效果。三角烧瓶与试管口端均不要与桶壁接触，以免冷凝水淋湿包口的纸而透入棉塞。
- 3)加盖，并将盖上的排气软管插入内层桶的排气槽内。然后盖严锅盖，采用对角式均匀拧紧锅盖上的螺栓，使螺栓松紧一致，勿使漏气。
- 4)用电炉或煤气加热，并同时打开排气阀，使水沸腾以排除锅内的冷空气。待冷空气完全排尽后，关上排气阀，让锅内的温度随蒸汽压力增加而逐渐上升。当锅内压力升到所需压力时，控制热源，维持压力至所需时间（在温度或者压力达到所需时，一般为121℃，0.1MPa）需要切断电源），停止加热。当温度下降时，再开启电源开始加热，使温度维持在恒定的范围之内。

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，旋转杀菌锅，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。

杀菌锅的清洗方法来源：

1、设备运行一段时间后锅内特别是水杀菌设备可能会产生水垢（与水质使用频率有关）或生锈，严重影响杀菌效果，导致杀菌不完全，一般每三个月要清洗一次，如果水质硬度较高，使用频率每天超过8小时，则每月应该清洗一次。

2、水垢为钙镁离子为碱性物质，一般用酸进行清洗，请注意不要用盐酸，因氯离子会腐蚀不锈钢304、316等。以前一般采用xiao酸但考虑安全与环保问题，双开门杀菌锅，现在锅炉行业都采用缓蚀性缓冲液除垢剂，为多种混合化学配制，对金属的腐蚀性较低，每个城市都能买到，价格也不贵，除垢的效果也不错，自动回转式杀菌锅，唯除垢时间比较长，不及酸性除垢那么快，但对金属的腐蚀性很低，所以建议用草酸。

3、清洗的方法：清洗采用受控状态。如锅体油污较多，其方法为：a先用1~2%的shao碱（qing氧化钠溶液）75~80循环15~30分钟，再用清水循环5分钟。

旋转杀菌锅-常州杀菌锅-旭力机械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）实力雄厚，信誉可靠，在山东潍坊的清洗、清理设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领旭力机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！