

襄阳杀菌锅 旭力机械 高温高压杀菌锅

产品名称	襄阳杀菌锅 旭力机械 高温高压杀菌锅
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

使用空气加压的完全水浸式的杀菌锅

在使用空气加压完全浸没的水杀菌锅中，所有容器完全被水浸没。水是

加热介质，压缩空气是过压源。杀菌锅可以是卧式结构或是立式结构。在杀菌全过程中温度指示设备的感温头必须位于水下。有两种方式可以为完全水浸式杀菌锅提供足够的循环。对于立式杀菌锅，可以用压缩空气来促进水循环和确保充分的热分布。无论是对卧式还是立式杀菌锅，水都可以在杀菌锅内进行机械循环---用水泵---来提供充分的热分布

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，全自动杀菌锅，如果水质硬度较高，高温高压杀菌锅，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，现在锅炉行业都采用缓蚀性缓冲液除垢剂，襄阳杀菌锅，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，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。

双层水浴杀菌锅对于热敏性食品的杀菌非常高效，对于大包装食品，热穿透速度快，能确保良好的杀菌效果。杀菌水首先在上罐中预热到设定温度，杀菌温度起点高，可有效缩短杀菌时间，尤其对于热包装的食品，能最大程度保留食品原有的口感、色泽和营养价值。杀菌结束后杀菌水可回收至上罐供下批次食品杀菌用，节约能源，缩短杀菌周期。

适用范围：

- 1、 罐头类：马口铁罐、铝罐。
- 2、 软袋包装：铝箔袋、高温蒸煮袋、真空袋。
- 3、 塑胶容器：PP瓶、HDPE瓶。

襄阳杀菌锅-旭力机械-高温高压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（zcxlijixie.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！