

高温高压杀菌锅全自动猪蹄高温杀菌锅杀菌锅价格

产品名称	高温高压杀菌锅全自动猪蹄高温杀菌锅杀菌锅价格
公司名称	诸城市通达食品机械经营部
价格	33000.00/台
规格参数	品牌:盛众 型号:600L 产地:诸城
公司地址	诸城市繁荣东路18号(繁华大厦1213室)
联系电话	86-05366118973 15762688501

产品详情

高温高压杀菌锅 全自动猪蹄高温杀菌锅 杀菌锅价格有人说真空包装产品还有细菌吗?答案是有!很多细菌,比如无氧菌是可以在真空环境下繁殖的,所以超市里的火腿肠等肉制品都需要用杀菌锅来杀死细菌,全自动猪蹄高温杀菌锅 从而保证产品的质量,经过严格把关才能成为我们餐桌上的食物。

高温高压杀菌锅杀菌锅的作用是为食品的高温杀菌提供环境,全自动猪蹄高温杀菌锅 能在指定的温度、压力、时间下对食品进行高温杀菌,其必须有很好的热分布性,即在杀菌时,容器内任意一点的温度与平均温度相差值应符合要求,如果某点的温度低于平均温度,全自动猪蹄高温杀菌锅 那么该点就不能达到预定的杀菌F值,这个点附近的食品就无法达到商业无菌的要求。热分布均匀是衡量杀菌锅质量的最重要的技术指标,可以通过热分布测定仪对其进行测定评估。

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。杀菌锅主要用于食品行业、医药等各个领域!

设备结构:

锅体:包括锅身、锅盖、拐臂、轨道、密封圈、滚轮、锁紧铁块、蒸汽管、喷淋管、冷却水管等。

控制系统：PLC控制器、触摸屏、控制柜、电磁换向阀、温度传感器、压力传感器、接近开关等。

配件：托盘、托盘车、外推车、循环泵、水泵、管道阀门、温度计压力表等。

使用范围：

广泛应用于食品、果汁、制药、化工、饮料等行业，作为加热、冷却、保温、杀菌、处理或贮藏装液的必须设备。罐头类：马口铁罐、铝罐（例如：罐装饮料杏仁露、核桃露、保健茶饮料等）软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋等。

设备分类：

按材质分为：不锈钢（SUS304）、碳钢（Q235-B）。

按加热方式分为：蒸汽加热、电加热、电汽两用。

按控制方式分为：手动控制、半自动控制（电器半自动、电脑半自动）、全自动控制。

按安装方式分为：卧式、立式。

按杀菌方式分为：水浴式、蒸汽式、喷淋式（侧喷、顶淋）。

按外观形式分为：单锅、双层、双并、三锅并、转笼（内笼体旋转）、双层转笼。

主要参数：

型号

内径

筒长

材质

有效容积

处理量

设计压力

试验压力

设计温度

700*1200

700mm

1200mm

SUS304

0.46m³

80-100KG

0.35mpa

0.44mpa

147

- 1、封头、筒体、壁厚不锈钢4mm，型号为：直径700*1200mm，板材厚度为：4mm。
- 2、保温层0.6mm，配有不锈钢小车一辆；盘子三个，托盘一个，为不锈钢材质。配置压力表、温度计、水位计、安全阀、安全连锁装置。
- 3、（电脑全自动、电脑半自动，电汽半自动）操作系统一套（用户自选），自动控温，控压，自动保温保压，主要有进口角座阀，正泰电器等。
- 4、配有正规压力容器手续壹套。
- 5、订购本设备派技术人员免费上门指导安装调试，培训员工。

杀菌锅使用、维护与保养：

- 1、本设备设计、制造所遵循的规范标准及检验依据：钢制压力容器（GB150-2011）与压力容器安全技术监察规程（99版）进行制造、试验和验收；焊接按钢制压力容器焊接规程（JB/T4709-2000）进行；射线探伤按（JB4730-94）之III级进行。
- 2、用户应根据本单位的生产工艺杀菌条件和本杀菌锅的技术性能制订杀菌锅安全操作规程，并严格执行。杀菌锅安全操作规程至少应包括：
 - （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。

- 3、本设备严禁超过设计压力、温度运行。
- 4、使用杀菌锅的操作人员应经培训合格，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。
- 5、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。在使用过程中应加维护与定期校验。本设备的安全阀启跳压力等于设计压力，应保持灵敏、可靠，应防止随意调整。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。
- 6、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。
- 7、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。
- 8、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。
- 9、设备停用时，应将杀菌锅和锅盖的内外表面清洗干净。外露加工表面刷以防锈漆，安全检测控制仪表予以罩封保护。

售后承诺

- 1、服务宗旨:快速、果断、准确、周到、彻底
- 2、服务目标:服务质量赢得用户满意
- 3、服务效率:保修期内或保修期外如设备出现故障，工作人员会第一时间联系。
- 4、服务原则:产品保修期为12个月,在保修期内供方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏,保修期外零部件的损坏,提供的配件收取费用。