

咸鸭蛋高温蒸煮灭菌锅型号 诸城雅辰机械

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 咸鸭蛋高温蒸煮灭菌锅型号 诸城雅辰机械 |
| 公司名称 | 诸城市雅辰机械有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 诸城市龙都街道西土墙工业园 |
| 联系电话 | 18765623776 18765623776 |

产品详情

肉制品杀菌锅使用反压力杀菌，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。

肉制品杀菌锅诸城市雅辰机械有限公司

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市雅辰机械有限公司

诸城市雅辰机械有限公司杀菌锅制作的特点：不同的肉制品杀菌锅杀菌锅类型在产品的杀菌方式上也有不同的方式，水浴式的杀菌特点想将于其他方式来说有着更有效的特点。通过在锅中将水加热到一定的温度，进行产品的杀菌消毒。肉制品杀菌锅顾名思义就是将产品进行水浴的方式进行杀菌的过程，鸭脖鸭翅高温杀菌锅型号，能够有效的在杀灭菌的同时保障产品的杀菌更加彻底有效。肉制品杀菌锅

杀菌锅分类及选择原则：

从控制方式上分有四种：

- 1、手动控制型：肉制品杀菌锅所有阀门和水泵均由手动控制，包括加水、升温、保温、降温等工序。
- 2、电气半自动控制型：压力由电接点压力表控制，温度由传感器（pt100）和进口温控仪控制（精度为 ± 1 ），降温过程由人工操作。
- 3、电脑半自动控制型：肉制品杀菌锅采用PLC和文本显示器将采集的压力传感器信号和温度信号进行处理，可以储存杀菌工艺，控制精度高，温控可达 ± 1 。
- 4、电脑全自动控制型：全部过程都有PLC和触摸屏控制，可以储存杀菌工艺，操作工只需按启动按钮即可，杀菌完毕后自动报警，温控精度可达 ± 0.5 。肉制品杀菌锅，肉制品杀菌锅

咸鸭蛋高温蒸煮灭菌锅型号-诸城雅辰机械由诸城市雅辰机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市雅辰机械有限公司（www.zhuchengyachen.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为肉制品加工设备较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.djrgwsjg.com）还是从事高温杀菌锅设备，高温杀菌锅价格，电加热高温杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。