

电加热酱驴肉杀菌锅型号 诸城雅辰机械

产品名称	电加热酱驴肉杀菌锅型号 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

在杀菌过程中，应注意最初排气，进而泄汽，海鸭蛋高温出油蒸煮锅供应，使蒸汽流通。亦可每隔 1 5 - 2 0 分钟放气一次，促进热交换。总之必须满足杀菌条件的规定，按一定程序进行，杀菌温度的高低，杀菌压力的大小，杀菌时间的长短和操作方法等均由罐头产品杀菌工艺作出具体规定。杀菌锅使用、维护与保养。

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（GB150-1998）》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。

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

高温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。

高温杀菌锅诸城市雅辰机械有限公司

杀菌锅如何选择主要从控温精度和热分布均匀性上进行选择，若产品要求温度很严格，尤其是出口产品，因为要求热分布很均匀，所以应尽量选择电脑全自动杀菌锅。电脑半自动杀菌锅温度控制、压力控制与电脑全自动相同，但是价格却是电脑全自动的1/3。一般要求可以选择电气半自动杀菌锅。手动杀菌锅杀菌难度高，控温和控压等都由人工完成，食品外观很难掌握，涨罐（袋）和破碎率高。高温杀菌锅，

电加热酱驴肉杀菌锅型号-诸城雅辰机械(优质商家)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.jlxxcg.com）还是从事酱料行星炒锅，馅料行星炒锅，火锅底料炒锅厂家的厂家，欢迎来电咨询。