

青海休闲食品不锈钢杀菌釜定制“本信息长期有效”

产品名称	青海休闲食品不锈钢杀菌釜定制“本信息长期有效”
公司名称	诸城市中远机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市西外环南段龙都工业园
联系电话	15963625396

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市中远机械有限公司

诸城市中远机械有限公司

杀菌锅操作说明

在杀菌过程中，应注意最初排气，进而泄汽，休闲食品不锈钢杀菌釜定制，使蒸汽流通。亦可每隔15 - 20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。

如何选择杀菌锅

若产品是含气包装或者产品外观比较要求比较严格，则应选择电脑全自动或电脑半自动杀菌锅。若产品是玻璃瓶或马口铁，因为升温和降温速度都要求可以控制，所以尽量不应选择双层杀菌锅。若从节约能源考虑，可选择双层杀菌锅，其特点是上罐是热水罐，下罐是处理罐，上罐的热水重复使用，可节约大

量蒸汽，适合每天产量超过10吨的食品生产企业。若产量较小或者没有锅炉，则可以考虑使用电汽两用杀菌锅，其原理是蒸汽由下罐电加热产生，上罐灭菌。

诸城市中远机械有限公司

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。

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！

在杀菌过程中，应注意最初排气，进而泄汽，使蒸汽流通。亦可每隔15 - 20分钟放气一次，促进热交换。

青海休闲食品不锈钢杀菌釜定制“本信息长期有效”由诸城市中远机械有限公司提供。诸城市中远机械有限公司（www.zyoooh.cn）位于山东省潍坊市诸城市西外环南段龙都工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城中远机械在机械及工业制品项目合作中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。诸城中远机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诸城中远机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.xxjcg.cn）还是从事全自动行星搅拌夹层锅，行星搅拌夹层锅，电加热行星搅拌夹层锅的厂家，欢迎来电咨询。