

# 节能型杀菌釜使用 诸城众工机械 节能型杀菌釜

产品名称	节能型杀菌釜使用 诸城众工机械 节能型杀菌釜
公司名称	诸城市众工机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市辛兴镇府前街33号
联系电话	15064480575

## 产品详情

诸城市众工机械有限公司生产的全自动杀菌锅有很多种，在我国传统的高温杀菌一般采用水浴式杀菌和蒸气杀菌即我们常说的水杀和汽杀两种杀菌方式

产品介绍：

用最简单的术语，杀菌锅是一只密闭的、加压的加热器，用于加热密封在容器内的食品。对密封包装在容器内需商业无菌杀菌的食品，可以使用多种不同的杀菌锅系统。

杀菌锅系统有着一些相同的特性：

系统是加压的，传递温度大大高于沸水。

系统使用某种介质（称为加热介质或杀菌介质）作为向产品传递热量的工具。用于锅内的介质包括纯蒸汽、热水（容器全部浸没在水中、水喷雾或水喷淋）和蒸汽/空气混合物。

### 全自动杀菌锅的维护与保养

大家知道全自动杀菌锅的维护与保养方法有哪些吗？下面诸城众工机械有限公司就来为大家来具体介绍一下。 1.全自动杀菌锅停用时，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。 2.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。 全自动杀菌锅应定期检查，每半年至少进行一次外部检查，每一年至少进行一次quan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，节能型杀菌釜使用，检验报告存档备案。 3.全自动杀菌锅应定期检查

，节能型杀菌釜专业厂家，每半年至少进行一次外部检查，每一年至少进行一次quan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。 4.全自动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。全自动杀菌锅的安全阀启跳压力等于设计压力，节能型杀菌釜，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，节能型杀菌釜质量，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shui银柱断裂和与标准温度相差超过0.5 则应送修或更换。

2015年4月，世界卫生组织曾将肉制品归为致癌首要因素之一，变质肉制品为首当其冲，营养专家范志红建议，只要食品不变质，烹调时不用碳烤、烟熏、油炸的方法，烹调后不焦糊、不过咸，不过量，就可以愉快吃肉。鼎盛公司建议，咱们食用肉制品的时候首先要看一下他们的保存时间是否通过高温杀菌。只有通过高温杀菌锅杀菌的食品才能彻底消灭肉制品蛋白食品中的致病菌，可以达到安全无添加的存放标准。

节能型杀菌釜使用-诸城众工机械(在线咨询)-节能型杀菌釜由诸城市众工机械有限公司提供。诸城市众工机械有限公司（[www.zczgjx.net](http://www.zczgjx.net)）位于诸城市辛兴镇府前街33号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城众工机械在休闲食品加工设备中享有良好的声誉。诸城众工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。诸城众工机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。