

午餐肉高温杀菌锅，真空肉杀菌锅，菌包高温灭菌釜

产品名称	午餐肉高温杀菌锅，真空肉杀菌锅，菌包高温灭菌釜
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	1189.00/台
规格参数	杀菌方式:蒸汽 水浴 喷淋 控制方式:电脑全自动 电器半自动 型号:700*1200
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

午餐肉高温杀菌锅，真空肉杀菌锅，菌包高温灭菌釜水浴式杀菌过程：在热水池内用蒸汽将水温升至沸腾，启动水泵用大口径流量管道把热水抽到锅内进行直接杀菌。在热水达到一定水位时，随即启动热水循环泵，把锅内热水进行循环，采用三点出水八点进水的方式，在循环时，为了确保锅内出水点的均匀，采用了三点串联式循环水经水汽交换消音器快速升温（用此水汽交换消音器，避免在锅内加温时，蒸汽和货物的直接接触，使部分货物温度偏高），再通过锅内八个进水点（上、下、左、右各两点），使热水直接达到杀菌锅内进行循环。在锅内热水进行循环的同时，蒸汽角座阀自动开启进行锅内升温，在即将达到温度时，通过温度变送器准确的把锅内温度输送到温控仪，控制蒸汽角座阀进行温度调节，此调节阀是根据锅内温度的升降进行逐步调节，以防止锅内到达温度时，温度反冲。在达到设定温度的同时，关闭蒸汽角座阀门，进入产品杀菌阶段（不同产品杀菌时间可调）。真空肉杀菌锅在到达杀菌时间后，报警器报警，打开出水阀及水泵，把锅内热水用水泵输送到热水池，下一锅杀菌时循环使用。产品进入冷却阶段，开启水泵，把凉水输送到锅内，达到设定水位时停止，随即打开循环阀门，把锅内凉水进行循环，使产品温度均匀下降。如工作时间较长，锅内凉水降不下温时，打开溢水阀，把锅内上部热水排出，同时其它凉水进入，以达到降温目的。锅内压力由压力变送器随着锅内压力的升降，把信号输送到压力控制仪，进行锅内压力自动条整，使锅内压力始终处于在规定的范围内。如超出，可自动停止；如下降，可自动加压保护。使锅内产品处于同等压力下进行杀菌。在锅内达到工艺设定的冷却温度后，随即把锅内凉水排出，卸掉锅内压力，杀菌完毕，操作工人打开连锁装置，开启锅门取货。