

全自动喷淋杀菌锅 杀菌锅 旭力机械公司

产品名称	全自动喷淋杀菌锅 杀菌锅 旭力机械公司
公司名称	诸城市旭力机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市高新区
联系电话	13854470780 13854470780

产品详情

杀菌锅一般运用在需要在无菌和无污染环境的行业，如在食品和医行业，杀菌锅，都需要这种装置的帮助。这也就是运用这种装置的特征，来满足到食品的无菌环境，使得之后的食品能够更好的进行保存，腐的期限也会越来越长。医行业就更加就需要这种装置了，能够使得药品的质量提高很多，全自动喷淋杀菌锅，更加能够排除一些细菌所产生的影响。杀菌锅杀菌的原理是利用高温来杀菌。细菌能够在一定温度的环境下存活，如果温度过高，那细菌就很难存活了，喷淋式杀菌锅，就是利用这一点来杀菌的。

杀菌锅的使用方法：

- 一、拿出内层杀菌桶，在外层锅内加入一定量的水，使得锅内水面达到正常水位值。
- 二、将事先取出的内层杀菌桶放回，并把需要杀菌处理的一定数量的物品放入桶内。为了保证杀菌处理的效果，应不要装得太满。
- 三、盖好锅盖，把盖上的排气管插入到内层杀菌桶排气槽中。最后将两个相对的螺栓拧紧。注意松紧要一致，防止漏气。

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。杀菌锅主要用于食品行业等各个领域

杀菌锅停用时的保养方法。

使用杀菌锅的操作人员应经培训考试合格，应严格遵守安全操作规程和岗位责任制；发现不正常现象应

及时处理。 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。本设备的安全阀启跳压力等于设计压力，应保持灵敏、可靠，应防止随意调整。

卧式杀菌锅设备特点：

卧式杀菌锅可分为汽杀、水杀两种杀菌方式，水杀是通过锅炉蒸汽把锅内热水加热到121 后，根据不同产品进行不同时间的杀菌，达到完全杀掉细菌的目的可分为手动和半自动主式杀菌，适用于肉制品、奶制品、豆制品、水果罐头、饮料制品、蛋制品等食品的杀菌。

采用国际技术，利用热水循环、浸泡式杀菌，在杀菌过程中，全自动双锅并联式杀菌锅，杀菌罐内的循环水呈上、下、左、右不断的切换，保证了杀菌罐内从升温、保温到降温，任意点的热分布均一，有效杜绝了杀菌过程中出现的死角现象，使产品的保质期更加稳定和长久。杀菌罐内温度在杀菌过程中所有阶段始终保持稳定，保证了F值的合格率。

全自动喷淋杀菌锅-杀菌锅-旭力机械公司(查看)由诸城市旭力机械有限公司提供。诸城市旭力机械有限公司(zcxljixie.com)位于诸城市高新区。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前旭力机械在清洗、清理设备中享有良好的声誉。旭力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。旭力机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。