

# 酱包杀菌锅 诸城广盈机械 酱包杀菌锅型号

产品名称	酱包杀菌锅 诸城广盈机械 酱包杀菌锅型号
公司名称	诸城市广盈机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道杨家岭村1-14号（注册地址）
联系电话	18364660831

## 产品详情

### 杀菌锅操作步骤

1、把产品装入杀菌锅内，密封好杀菌锅门，关闭手动联锁，打开充气垫阀门，打开保压开关往杀菌锅内注入压力，杀菌锅内压力设为0.18-0.2Mpa。

2、打开杀菌开关注入蒸汽，打开上手动排气阀门，把上层冷气排掉，随手关闭，再打开下手动排气阀门把下层冷气排掉，随手关闭。

3、开始杀菌升温，高压蒸汽杀菌锅锅内温度设为121℃，当升到一定温度时，自动保温记时，保温时间为15-30分钟（供参考数值）。当保温时间到设定温度时会自动报警，关闭杀菌开关停止进蒸汽。

4、打开上手动阀门，保持杀菌锅内压力，自动进冷空气降温，把温度降到80-40℃之间，关闭上手动排气阀门和保压开关。

5、打开下手动排水阀门，把杀菌锅内的水全部排掉，随手关闭此阀门，打开上或下手动排气阀门，把豆制品杀菌锅内的压力全部排掉，随手关闭此阀门。

6、关闭充气垫阀门，打开放气垫阀门，打开手动联锁，打开锅门取货。

### 酱包杀菌锅

### 杀菌锅的介绍

为了获得良好的杀菌结果，杀菌锅需要和（饱和蒸汽供给器）连接，酱包杀菌锅高温，在整个升温 and 保温过程中一直给杀菌锅供汽。使杀菌锅能在整个杀菌过程中保证锅内的蒸汽流动，温度均衡（要求杀菌的温度）在整个过程中杀菌锅内的温度既不会提高也不会下落，开创了蒸汽杀菌无死角的新概念。饱和蒸汽杀菌是一项新的杀菌实用技术，是罐装产品，真空贴体包装产品，玻璃瓶包装产品，尤其是植物类包装产品的杀菌设备。

### 酱包杀菌锅

1、杀菌效果好，酱包杀菌锅，杀菌锅锅内采用热水对流循环设计，酱包杀菌锅哪家好，温度分布均匀，确保产品杀菌品质一致性。2、锅体采用不锈钢制造，符合食品卫生要求，抗腐蚀性好，卫生美观，设备使用寿命长。3、升温时间短，由于事先对热水罐中水充分加热，当开始对杀菌锅中产品杀菌时，酱包杀菌锅型号，只需将热水罐中热水注入杀菌锅，同时加入蒸汽，使升温时间缩短。4、采用屏操作，PLC自动控制整个杀菌过程，从给水、升温、杀菌、冷却到杀菌结束全部自动化，无需人工操作。5、温度、压力等参数采用进口仪表控制调节，控制，可防止包装容器的变形、破损等事故发生6、记录仪详细记录过程参数，以备质量检查时参阅。

### 酱包杀菌锅

酱包杀菌锅-诸城广盈机械-酱包杀菌锅型号由诸城市广盈机械有限公司提供。诸城市广盈机械有限公司（[www.guangyingjixie.com](http://www.guangyingjixie.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城广盈机械——您可信赖的朋友，公司地址：诸城杨家岭工业园，联系人：杨德光。同时本公司（[www.qzdbsmj.com](http://www.qzdbsmj.com)）还是从事巴氏灭菌冷却设备，酱菜灭菌设备，低温灭菌设备的厂家，欢迎来电咨询。