

高温高压热水循环杀菌锅劲创厂家直销

产品名称	高温高压热水循环杀菌锅劲创厂家直销
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司
价格	25000.00/台
规格参数	品牌:劲创 型号:500-700 电压:380/220V
公司地址	山东省潍坊市诸城市古城工业园区
联系电话	0536-6309678 13465665661

产品详情

卧式杀菌锅

是利用压缩空气作压力的圆筒体杀菌设备，其锅盖锁紧型式是采用自锁楔块啮合方法，开闭起动方便，适应于罐头、饮料对马口铁罐和玻璃罐头的杀菌处理工作。杀菌锅结构 锅体---包括锅身、锅盖、安全连锁装置、转环、轨道、密封圈、滚轮、锁紧楔块、蒸汽、喷管、冷却水管及闸阀等。杀菌锅操作说明 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。使用反压力杀菌，即是用压缩空气通入锅内增加压力，防止罐头凸罐和跳盖，其操作情况分述如下：由于压缩空气是不良导热体，况蒸汽本身又具有一定的压力。因此，在杀菌时升温过程中，不放进压缩空气，而只在达到杀菌温度后处于保温时，才开放压缩空气入锅内，使锅内增加 0.5 ~ 0.8 个大气压。特经过杀菌后，降温冷却时，停止供应蒸汽，将冷却水压入喷水管。由于锅内温度下降，蒸汽冷凝，而使锅内力降低采用压缩空气的压力来补偿。在杀菌过程中，应注意开始排气，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。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。

。