

电加热酱肉杀菌锅 休闲豆干杀菌锅 电加热杀菌锅

产品名称	电加热酱肉杀菌锅 休闲豆干杀菌锅 电加热杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	3600.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:700*1200 产地:山东潍坊诸城
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

电加热酱肉杀菌锅：

电脑自动控制，内存100多道杀菌公式，适合于一锅多种产品。

- 1) · 公司设计、制造、安装三证齐全，便于客户办理安装告知手续
- 2) · 上罐内有两个消音装置，避免上罐水加热到80度以上生成水锤，噪音过大
- 3) · 上罐上水、下水、循环水用水泵循环，不使用压缩空气排空上罐，节约水循环时间。
- 4) · 水泵选型合理，杀菌时锅内水三至四分钟内循环遍，热分布均匀。
- 5) · 杀菌锅底部有挡水板，防止水流过大冲走物料。
- 6) · 杀菌锅底部有滤网，防止物料落入管道内。

整个杀菌过程采用PLC全自动线性控制，釜内温度控制在 ± 0.2 ，多阶段温度控制可保证升温、恒温及降温分段控制及强人的延时功能，高保真的压力模拟曲线控制确保了罐头杀菌过程的补压、反压及特种产品余菌的压力控制。 /

杀菌锅价格 杀菌锅图片 亲菌锅直销 杀菌锅应用，

适用范围：

适应处理的包装物：软包装 / 马口铁塑料 铝活托盒。水浴式杀菌釜适用于各类耐高温包装

材料：

1)、金属容器：马口铁罐 铝罐。

2)、软包装产品：铝箔袋、高温蒸煮袋

售后：一年保修终身维护，厂家直销可定制，上门安装调试，技术一对一指导，售后跟踪，诸城重诺机械 逢爱玲 18365667703

豆干杀菌锅：

1、本设备计、制造所遵循的规范标准及检验依据：《钢制压力容器（GB150-1998）》与《压力容器安全技术监察规程（99版）》进行制造、试验和验收；焊接按《钢制压力容器焊接规程（JB/T4709-2000）》进行；射线探伤按（JB4730-94）之川级进行。

2、用户应根据本单位的生产工艺杀菌条件和本杀菌锅的技术性能制订杀菌锅安全操作规程，并严格执行。杀菌锅安全操作规程至少应包括：

1) 杀菌锅的操作工艺指标及高工作压力，高工作温度。

2) 杀菌锅的操作方法与程序和注意事项。

3) 生产运行中应重点检查项目和部位，以及运行中可能出现的异常现象和防止措施。

4) 设备停用时的保养方法。

3、本设备严禁超过设计压力、温度运行。

4、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。

5、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。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，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，凡水银柱断裂和与标准温度相差超过0.5 则应送修或更换。

6, 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全面检验，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，

7, 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。

8、锅身法兰面上的密封圈若老化，缺损和磨损过大时，应及时更换