

# 电汽两用杀菌锅 卧式杀菌锅 全自动高压灭菌锅

产品名称	电汽两用杀菌锅 卧式杀菌锅 全自动高压灭菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	2380.00/台
规格参数	品牌:重诺机械 型号:900*1800 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

电汽双用杀菌釜：

除菌后的食品类因为可在常温状态运送、存储和市场销售，流通业的成本费大幅度降低，而产品的保存期长，可运用原产地的新鲜原材料在本地开展大批生产加工，以得到高质量、成本低的商品，更能够依靠时节差和地域差扩张市场销售面，进而得到巨额盈利。

电汽双用杀菌釜特性：电汽双用杀菌釜汽源可由电或蒸气来提供，用电量时可事先设置到所需温度，根据按控制柜开展全自动温度控制，小于一定温度时可全自动升温，到设置温度时全自动终止，进而保证了在除菌时温度的精确性。用蒸气时可根据加热炉蒸气立即开展提温除菌。

- 1) . 由电加热器燃气蒸汽锅炉替代加热炉，合适环境保护规定，生产量较小的食药监制造业企业，特别是在合适新产品开发。
- 2) . 除菌温度、除菌工作压力、除菌时间、燃气蒸汽锅炉由控制箱自动控制系统，其他全过程由人工干预。
- 3) . 有3道安全性连锁加盟设备。
- 4) . 电加热器输出功率可选，以合适客户电力网容积的不一样。
- 5) . 能够挑选蒸气式除菌或热水循环式除菌。

杀菌釜操作指南编写

一般水果罐头厂对水果罐头作过热蒸汽水焯加温除菌解决时都选用本方式的立式杀菌釜，本机器设备根据引进空气压缩可完成反压除菌。如制冷需在锅内开展，须用离心水泵打进锅顶端的喷水管头（或选用循环水系统）。

在除菌时，因为加温使水果罐头温度上升，水果罐头内工作压力会超出罐外（在锅内）的工作压力。因而，以便防止除菌时玻璃瓶子罐里增加而跳盖，对马口铁罐两边面凸起，务必释放反工作压力，非常是对必须较高除菌温度的肉类食品水果罐头更就这般。

应用反工作压力除菌，就是用空气压缩通下锅内提升工作压力，避免水果罐头凸罐和跳盖，其实际操作状况分述以下：因为空气压缩是欠佳传热体，况蒸气自身又具备一定的工作压力。

因而，在除菌时提温全过程中，不放入空气压缩，而只在做到除菌温度后处在隔热保温时，才对外开放空气压缩下锅内，使锅内提升 0.5 ~ 0.8

个大气压力。特历经除菌后，减温制冷时，终止供货蒸气，将冷却循环水压进水管头。

因为锅内温度降低，蒸气冷疑，进而锅内功减少选用空气压缩的工作压力来赔偿。

在除菌全过程中，应留意刚开始排气管，从而泄汽，使蒸气商品流通。也可以每过15 - 二十分钟放气一次，推动热交换器。总而言之务必考虑除菌标准的要求，按一定程序流程开展，除菌温度的高矮，除菌压力的大小，除菌时间的长度和操作步骤等均由水果罐头商品除菌加工工艺做出实际要求。

### 立式杀菌釜 自动式高压灭菌器：

(tell：18365667703 v同号 逢女性)在食品类高温杀菌工作中全过程中，除菌的关键目标是肉毒芽胞螺旋杆菌，此类菌能造成对身体导致致命一击的内毒素，其属耐温性绿脓杆菌，在121 自然环境中三分将钟将丧失生物活性，在100 自然环境中六个钟头上下丧失生物活性。自然，温度越高，该病原菌生存时间越少。经科学研究检验，在121 时除菌比较适合，这时周转材料有非常好的耐温性，并且食品类口味也比较优良。121 除菌时，食品类管理中心F值做到4，食品类中就不容易检验出肉毒芽胞螺旋杆菌，做到了商业无菌的规定。

### 立式杀菌釜归类：

从储罐构造上分是四种

- 1)、单罐杀菌釜
- 2)、两层杀菌釜
- 3)、双锅并联式杀菌釜
- 4)、三锅并联式杀菌釜
- 5)、立柱式杀菌釜
- 6)、电气双用杀菌釜
- 7)、转盘式杀菌釜

### 自动式高压灭菌器机器设备特性：

- 1). 变换流水方位：温度匀称、无死角

杀菌釜内冷却循环水呈上、下、左、右八个点，匀称的变换，确保了杀菌釜内从提温、除菌、减温、制冷、锅内每一个点的热遍布匀称，做到了比较理想化的除菌实际效果。2. 提温速度更快，除菌时间较短

该机选用双罐热水循环，能够事前把开水罐升温到所需温度再开展杀菌釜杀菌，进而减少了除菌时间。除菌全过程中的工作中物质能够循环系统应用，节约了电力能源、时间及资金投入的耗费，减少了产品成本。

### 3) . 除菌高精度

该机选用国际性的技术性及的日本国电脑上元器件，运用锅内转换的热水循环，浸泡式除菌，在工作中全过程中，对锅内温度工作压力、除菌时间、进汽、排汽、渗水、排水管道等全过程，所有选用电脑上机械自动化，锅内标准度在0.3度上下。保证商品的颜色、口感、营养元素不会改变，维持原来口味。

### 4) . 电脑上自动式自动控制系统

### 5) . 杀菌釜可设置单一式好几个环节除菌

依据客户不一样商品设置好几个提温除菌环节，也可设置好几个减温环节，选用双峰杀菌，使商品受到的发热量降至最少，使每个商品都会有效的标准下开展杀菌。