

安徽喷淋式杀菌锅地址 丰昌食品机械 鱼罐头喷淋式杀菌锅地址

产品名称	安徽喷淋式杀菌锅地址 丰昌食品机械 鱼罐头喷淋式杀菌锅地址
公司名称	诸城市丰昌机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都工业园
联系电话	15854419666

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市丰昌机械有限公司

双层水浴杀菌锅的优点

双层水浴杀菌锅具有以下优点：

- 1缩短了产品加热冷却周期，一定程度上减少了热破坏，减小了产品口感视感的改变。
- 2节能，牛肉罐头喷淋式杀菌锅地址，杀菌水循环利用，节约了水源。热水回收再次利用，节约了热能。（20度环境静置8小时温度依旧110度左右）连续化生产，效果更佳。
- 3生产，预热罐加热的同时杀菌锅可以进出货操作，减少了等待时间。

丰昌机械拥有自主的设计研发团队，先进的加工设备，完善的销售，售后体系，鱼罐头喷淋式杀菌锅地址，成熟的策划机构，是一家具有综合性得公司！

牛肉杀菌锅温度分布好喷淋式杀菌锅地址

均一的水流交换方式，豆干喷淋式杀菌锅地址，温度均一，无死角

因为杀菌槽内的循环水呈上、下、左、右不断的切换式均匀流动，保证了杀菌槽内从升温、保温到降温

，任意点的热分布均一，所以置于托盘内不同位置的包装食品得到了理想的均一加热效果。喷淋式杀菌锅地址有效杜绝了杀菌过程中出现的死角现象。杀菌完毕后高温水被循环水泵抽至上罐，在有加热装置的前提下可以维持一定的高温状态，降低杀菌用水温度的提高点，从而可以减少用电。使产品的保质期更加稳定和长久。保证了温度分布和热量传递的均一性，F值变化及蒸煮过度等现象减少至低限度。

诸城丰昌机械常年定制各种型号的夹层锅，杀菌锅，包装机等！

一台杀菌釜要怎么使用维护保养才能有效的延长它的寿命呢，下面我们来谈谈其注意事项。

一：杀菌釜的使用注意事项

- 1.杀菌釜（图）应由经过培训合格的人员操作，整个灭菌过程应由专人看管。
- 2.不能完全依靠自动水位保护，应经常注意水位，以免烧坏电热管。
- 3.人工加水时。应先切断电源，将放空阀3打开泄压，再打开进水阀加水。切勿在夹层有压力时打开进水阀，安徽喷淋式杀菌锅地址，加水时放空阀应处于打开状态。喷淋式杀菌锅地址
- 4.当杀菌室有压力时，联锁手柄不能提起，不可强制开门。
- 5.对液体灭菌后应慢放汽。待液体温度降到70 以下时，才能开门。禁止杀菌后立即开门。
- 6.杀菌过程中如果出现断电或其它原因导致的低于灭菌温度时，应从温度再次达到灭菌温度时重新开始计时。
- 7.每周在夹层有压力时拉动安全阀手柄数次，以确保安全阀工作正常。
- 8.每日班后将杀菌釜的置物板拿开，用布抹干杀菌定，保持杀菌室干燥。
- 9.每日班后将蒸汽发生器内的水带压力排放完，以减少水垢。
- 10.设备运行时不应敞露，必须敞露时就须搭建防护架，防止雨淋。
- 11.连续使用时间应小于8小时/每天。

诸城丰昌机械生产所出售得设备都可秉承一年保修，终身维护的售后原则！

安徽喷淋式杀菌锅地址-丰昌食品机械-鱼罐头喷淋式杀菌锅地址由诸城市丰昌机械有限公司提供。诸城市丰昌机械有限公司（www.fengchangjixie.com）是一家从事“杀菌锅,夹层锅,油炸机,行星搅拌炒锅,肉制品加工设备”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“诸城丰昌机械”品牌拥有良好口碑。当试验容器器壁金属温度与液体温度接近时，方可缓慢升压至设计压力，确认无泄漏后继续升压至规定的试验压力（试验压力为容器设计压力的1。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使诸城丰昌机械在休闲食品加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（www.shajunguochangjia.com）还是从事电脑全自动杀菌锅，热水循环式杀菌锅，食品高温杀菌锅的厂家，欢迎来电咨询。

