

# 牛肉杀菌锅 诸城汇品机械 重庆杀菌锅

产品名称	牛肉杀菌锅 诸城汇品机械 重庆杀菌锅
公司名称	诸城市汇品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道吕标钢材市场南3公里路东
联系电话	13793637185

## 产品详情

### 杀菌锅操作说明诸城市汇品机械

杀菌锅操作说明编辑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。 杀菌锅

在杀菌过程中，整鸡杀菌锅，应注意初排气，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，豆干杀菌锅，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。 杀菌锅

### 杀菌锅的选择标准

我公司生产的系列高温杀菌锅设备设计、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III级进行，给用户提供放心合格的产品，牛肉杀菌锅，让用户买的放心，用的舒心。杀菌锅杀菌锅厂家直销杀菌锅免费送货上门

## 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，重庆杀菌锅，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. 杀菌锅

牛肉杀菌锅-诸城汇品机械(在线咨询)-重庆杀菌锅由诸城市汇品机械有限公司提供。诸城市汇品机械有限公司(www.huipinjixie.com)为客户提供“滚揉机,盐水注射机,夹层锅,行星搅拌炒锅,杀菌锅,真空包装机”等业务，公司拥有“诸城汇品机械”等品牌，专注于休闲食品加工设备等行业。欢迎来电垂询，联系人：赵经理。同时本公司(www.yszsjc.com)还是从事调理品盐水注射机，肉类盐水注射机，带骨盐水注射机的厂家，欢迎来电咨询。