

# 上海豆类电加热杀菌釜操作流程「多图」

产品名称	上海豆类电加热杀菌釜操作流程「多图」
公司名称	诸城市中远机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市西外环南段龙都工业园
联系电话	15963625396

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市中远机械有限公司

### 电加热夹层锅用途、特性、结构特、使用与保养

1.用途及特性：电加热夹层锅具有耐高温、耐腐蚀、生产能力强、不用蒸汽加热等优点，广泛用于饮料、化工、颜料、树脂、科研等工业部门。

2.结构特点：电加热夹层锅由锅体、搅拌器、加热夹套、支承及传动装置、轴封装置等组成。锅体、搅拌器、轴封、电加热装置等均由（USU304）不锈钢制作。夹层锅内有搅拌器。锅盖上部焊接支架上，装置减速机与电机，由传动轴驱动锅内搅拌器，轴封装置在锅盖顶部。加热夹套上开有进、排油，放空阀门、电热棒等接管孔。

### 诸城市中远机械有限公司

杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全联锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐温密封圈，密封可靠，豆类电加热杀菌釜操作流程，使用寿命长。具有受热面积大、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。

### 杀菌锅使用、维护与保养

1、本设备设计、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。

2、本设备严禁超过设计压力、温度运行。

3、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。

肉制品生产企业杀菌锅的使用肉制品相对于一般的食品加工更加依赖于杀菌锅的使用，没有合理的杀菌设备将不利于产品的保存、输送和保质。也不利于产品的合格检测，难以使食品做到健康卫生，确保正常的输送到食品市场中去。

严把食品质量关。工作人员首先应该对原材料进行严格的检查，挑选掉一些不适合生产作业或者是会影响产品品质的不合格原料。在生产杀菌到出场的每一个生产关节都应该逐步对加工食品进行相关国家指标的检测，保证食品的安全，顺利流入市场。

严把环境卫生关。肉制品的生产车间尤为严格，对食品进行杀菌锅的使用的地方，需要尽可能的建立无灰尘的生产车间，有效防止环境和工作人员自身对产品造成的交叉污染，让生产出来的产品更加放心，有效的减少后出厂的产品检测的不合格率。

上海豆类电加热杀菌釜操作流程「多图」由诸城市中远机械有限公司提供。诸城市中远机械有限公司（[www.zyoooh.cn](http://www.zyoooh.cn)）是一家从事“杀菌锅,夹层锅,蒸煮锅,炒锅,真空浸渍罐,风淋室系列”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“诸城中远机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使诸城中远机械在机械及工业制品项目合作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.zhongyuanjixie.net](http://www.zhongyuanjixie.net)）还是从事高温杀菌锅，电加热杀菌锅，杀菌锅设备的厂家，欢迎来电咨询。