

豆腐干蒸汽加热灭菌锅供应 诸城雅辰机械

产品名称	豆腐干蒸汽加热灭菌锅供应 诸城雅辰机械
公司名称	诸城市雅辰机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	18765623776 18765623776

产品详情

高温水浴杀菌锅设备的用途高温杀菌锅的目的是将各种适合高温杀菌的产品进行杀菌，以便于产品能在正常的温度下，存放更长的时间，用户可大批量的生产。更利于长途运输，在一定的时间内，产品不会和外界接触，使产品得以长期保存而不变质。喷淋式、水浴式杀菌锅适用于罐头、肉类、鱼类、玉米、蔬菜、乳制品等软包装和马口铁罐、玻璃瓶装产品，回转式杀菌锅主要用于八宝粥等产品的制作，高温水浴杀菌锅在高温杀菌过程中使产品在锅内旋转解决八宝粥等各种浓度不同的粘性罐装食品在保质期内不分层、不沉淀。

电加热杀菌锅 鸭蛋杀菌锅 熟肉制品杀菌锅 高温水浴循环杀菌锅 双层杀菌锅 高温水浴杀菌锅

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市雅辰机械有限公司

水浴式杀菌：

高温水浴杀菌锅在热水池内用蒸汽将水温升至沸腾，启动水泵用大口径流量管道把热水抽到锅内进行直接杀菌。在热水达到一定水位时，随即启动热水循环泵，把锅内热水进行循环，采用三点出水八点进水的方式，在循环时，为了确保锅内出水点的均匀，采用高温水浴杀菌锅用了三点串联式循环水经水汽交换快速升温（用此水汽交换，避免在锅内加温时，蒸汽和货物的直接接触，使部分货物温度偏高），再通过锅内八个进水点（上、下、左、右各两点），使热水直接达到杀菌锅内进行循环。在锅内热水进行循环的同时，蒸汽角座阀自动开启进行锅内升温，在即将达到温度时，通过温度变送器准确的把锅内温度输

送到温控仪，控制蒸汽角座阀进行温度调节，此调节阀是根据锅内温度的升降进行逐步调节，以防止锅内到达温度时，全自动双层扒糕杀菌锅安装，温度反冲。在达到设定温度的同时，关闭蒸汽角座阀门，进入产品杀菌阶段（不同产品杀菌时间可调）。在到达杀菌时间后，报警器报警，打开出水阀及水泵，把锅内热水用水泵输送到热水池，下一锅杀菌时循环使用。

杀菌锅概述:

- 1、高温水浴杀菌锅设备结构：杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全连锁装置、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，使用寿命长。
- 2、高温水浴杀菌锅产品特性：高温水浴杀菌锅以有一定的压力的蒸气为热源，具有受热面积大，热、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。高温水浴杀菌锅内层锅体（内锅）采用耐酸耐热的奥氏型不锈钢制造，配有压力表和安全阀，外型美观、安装容易、操作方便、安全可靠。
- 3、高温水浴杀菌锅应用范围：杀菌锅主要用于食品加工行业等各个领域!

豆腐干蒸汽加热灭菌锅供应-诸城雅辰机械(诚信商家)由诸城市雅辰机械有限公司提供。诸城市雅辰机械有限公司（www.zhuchengyachen.com）是山东 潍坊 ,肉制品加工设备的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城雅辰机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城雅辰机械更加美好的未来。同时本公司（www.jlxxcg.com）还是从事酱料行星炒锅，馅料行星炒锅，火锅底料炒锅厂家的厂家，欢迎来电咨询。