

猪头肉高温杀菌锅 熟食肉制品杀菌釜 香辣豆皮杀菌锅

产品名称	猪头肉高温杀菌锅 熟食肉制品杀菌釜 香辣豆皮杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	65000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:900 产地:山东诸城
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

猪头肉高温杀菌锅，熟食肉制品杀菌釜，香辣豆皮杀菌锅 使用过杀菌锅装设有阀、压力表，温度计等附件，要保持无危险，齐全、灵敏、可靠。在程中应加维护与定期校验。本设备的阀启跳压力等于设计压力，应保持灵敏、可靠，应防止随意调整。压力表、温度计精度等级均为1.5级，公差允许内的差异是正常的。无铅封压力表不得使用，压力表指示失灵香辣豆皮杀菌锅，刻度不清，表盘破裂，泄压后指针不回零位，铅封损坏等情况均应立即更换。温度计应进行定期检验，使用前应以标准温度计校验正，以后每年校正一次，凡水银柱断裂和与标准温度相差超过0.5 则应送修或更换。

猪头肉高温杀菌锅，熟食肉制品杀菌釜，香辣豆皮杀菌锅 全自动杀菌锅采用了我们成熟的杀菌温度记录系统技术，控制系统通过RS485通讯和电脑连接，系统可实时地显示整个杀菌控制过程，亦可将杀菌过程的温度压力曲线自动地存储到计算机中,用户可以随时查阅.也可以通过打印机随时打印,可实现工厂远程控制 and 远程数据管理。为了提高杀菌过程中热力分布效果，香辣豆皮杀菌锅 杀菌锅安装除借鉴FDA法规及SN0400标准我们还采用循环水泵及高密封的轴流风机以加大锅内循环；我们采用了循环水系统，大大的节约了水资源，符合当代节能环保的理念。

猪头肉高温杀菌锅，熟食肉制品杀菌釜，香辣豆皮杀菌锅 有些系统在杀菌和冷却过程中使用过压，以保持容器的完整性和平衡抵消罐内的压力。这样做是必要的，因为有些包装容器对内部压力的忍受力有限。过压杀菌容器的某些实例还有带热封盖的或双金属接缝罐端的半刚性塑料容器、软包装袋、金属盘、纸板容器和玻璃罐。熟食肉制品杀菌釜在250 时的压力大约是15psig（磅/平方英寸），任何施加于杀菌锅的超过该15psig的压力都称之为过压。提供过压，例如25-35psig的杀菌系统可以在更高的温度下操作。

