

酱肉卤肉杀菌锅 休闲食品杀菌锅

产品名称	酱肉卤肉杀菌锅 休闲食品杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:重诺 型号:500L 产地:山东潍坊诸城
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

酱肉卤肉杀菌锅 休闲食品杀菌锅其实我们生活中有很多常见的产品都是经过高温杀菌过的，因为很多新鲜产品或者是特色产品都因为无法长时间储藏或者是销路打不开就造成商家损失严重，但是有杀菌锅就可以解决这一大问题，像是许多肉制品，卤制品或者是蛋制品经过高温杀菌之后能够延长保质期半年到一年左右，具体看所杀菌的温度和时间来定，所以需要杀菌锅的客户快点来找我吧。

酱肉卤肉杀菌锅 休闲食品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，采用了三点串联式循环水经水汽交换快速升温，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，豆干全自动杀菌锅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，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。

酱肉卤肉杀菌锅产品进入冷却阶段，开启水泵，把凉水输送到锅内，达到设定水位时停止，随即打开循环阀门，把锅内凉水进行循环，使产品温度均匀下降。如工作时间较长，锅内凉水降不下温时，打开溢水阀，把锅内上部热水排出，同时其它凉水进入，以达到降温目的。

酱肉卤肉杀菌锅内压力由压力变送器随着锅内压力的升降，把信号输送到压力控制仪，进行锅内压力自动条整，使锅内压力始终处于在规定的范围内。如超出，可自动停止；如下降，可自动加压保护。使锅内产品处于同等压力下进行杀菌。

在锅内达到工艺设定的冷却温度后，随即把锅内凉水排出，卸掉锅内压力，杀菌完毕，操作工人打开连锁装置，开启锅门取货