

两锅一罐杀菌锅高温啤酒灭菌釜

产品名称	两锅一罐杀菌锅高温啤酒灭菌釜
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:700 × 1200 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

两锅一罐杀菌锅 高温啤酒灭菌釜杀菌锅不仅是可以用来杀菌食品的，像是蛋白饮料还有精酿啤酒，都是需要杀菌的，不过这些客户都会要求的保质期短，所以杀菌温度和时间也不会太长。但是就是因为产品经过了高温杀菌，所以保质期得以延长，高温啤酒灭菌釜从而也是打开了客户的销路，为客户创造了利益，客户满意也是我们所想看到的。

两锅一罐杀菌锅 高温啤酒灭菌釜基本操作原理步骤如下：

1、开始杀菌

所有的排气阀和泄气阀全部打开之后，通入蒸汽。整个杀菌期间，全部的泄气阀应一直是打开的。打开才能使蒸汽流动，高温气体持续加热食品，保证杀菌效果。

2、排气

通入蒸汽后，排气阀必须开足，高温啤酒灭菌釜直至达到规定的时间和温度，以确保杀菌锅内所有的空气均被排出。如果排气不彻底；杀菌锅内装食品的各个区域中仍残留有空气，形成冷气团，压力形成假压，达不到实际的温度，这将会造成杀菌不足的后果。

3、升温时间

升温时间是指从进入蒸汽算起直至达到杀菌温度，并能维持到杀菌开始计时为止的这一阶段，其中包括排气时间。倘若使用蒸汽旁通装置，在达到杀菌温度后，就应逐渐关闭旁通阀，以防止温度突然下跌。

校对温度记录仪与玻璃水银温度计的读数是否一致，当杀菌温度稳定以后，必须把这些读数记录下来。

升温时间一般在10-20分钟。

4、杀菌计时

只有在杀菌锅经过充分地排气，水银温度计达到并稳定在杀菌温度之后，才能计算杀菌时间。杀菌温度只能由水银温度计来表示高温啤酒灭菌釜，而不是压力表。杀菌时间应该用一个准确的钟或计时器来计时，而不能用手表或其他记录仪图表。