

## 双层电加热咸鸭蛋杀菌锅图片肉制品灭菌釜在灭菌时水是流动的吗

产品名称	双层电加热咸鸭蛋杀菌锅图片肉制品灭菌釜在灭菌时水是流动的吗
公司名称	诸城艾格自动化科技有限公司
价格	36000.00/台
规格参数	型号:0712 规格:700*1200mm 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜安社区万兴路南侧（注册地址）
联系电话	13335268202

### 产品详情

咸鸭蛋杀菌锅,肉制品灭菌釜不同杀菌形式的全自动杀菌锅也适应于对不同种类产品的杀菌。其中全水浴式杀菌适合于真空包装袋装产品；蒸汽杀菌更适合于马口铁；水淋式和水汽混合杀菌几乎可以应用到各种产品，水淋式更适合于软包装和PV盒装，肉制品灭菌釜水汽混合杀菌更是可以适合于特种产品的杀菌；而且带热交换器的水淋式和水汽混合杀菌可以节约很多水资源和热能量，尤其是水汽混合杀菌。

咸鸭蛋杀菌锅参数：

700型：

内径700mm

长度：1200mm

总长度：17000mm

产量：120-150kg

肉制品灭菌釜功率：30kw

盘子数量：3个；

托盘：1个

小推车：1个

容积：0.7m<sup>3</sup>

配锅炉型号：0.1t，4kg

咸鸭蛋杀菌锅使用方法：

- 1、开盖。向左旋转动手轮数圈，直至转动到顶，使锅盖充分提起，拉起左力柱上的保险栓，侧向推开横梁；
- 2、通电。插好插头，将控制面板上的电源开关按至ON处，此时欠压蜂鸣器响；
- 3、加水。加入约8升一蒸水至高水位（HIGH绿灯）亮。如果加水过多溢出至内胆，应开启下阀防去内胆中的水；
- 4、堆放。各包之间应留有一定的间隙，勿将灭菌包堵住安全阀气放孔；
- 5、密闭。使锅盖与锅体充分密合，联锁灯（绿灯）亮时，表示容器密闭到位。
- 6、设定温度与时间。按一次确认键设置温度，设完后，肉制品灭菌釜连续按两次确认键，温度设置完毕。再按一次，开始设置时间，前两位为小时，后两位为分钟，设完后，连续按两次确认键，温度设置完毕；
- 7、灭菌。设置完温度时间后，控制面板上的加热灯（绿灯）亮。灭菌时可将排水阀向左（向右为排水）旋转少许，让少量蒸汽排出，可以达到灭菌室温度均衡的目的；
- 8、排气。灭菌完成，关闭电源开关，拔掉插头，待压力表指示为零后，开启安全阀或排水排气阀，放尽灭菌室内气体；
- 9、启盖；