

新闻标题：高温杀菌锅的冷却

新闻出处：

新闻内容：用最简单的术语，杀菌锅是一只密闭的、加压的加热器，用于加热密封在容器内的食品。对密封包装在容器内需商业无菌杀菌的食品，可以使用多种不同的杀菌锅系统。而高温杀菌锅就是其中的一种。高温杀菌锅具备双层水浴式杀菌锅的特点，而且比双层杀菌锅提高1倍的产量，节约能源和时间，为用户节约设备投资及降低了生产成本。。蒸汽杀菌锅中，在250°F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。它采用温度薄膜调节阀自动调节锅内温度，杀菌精确度高。全程电脑自动化控制，无需人工操作。高温高压杀菌锅冷却速度与冷却水的温度有关，当水淹没住物料，也就是锅内溢流阀有水溢出时可减少锅内压力，打开排水阀，一边从下面排水，一边仍从上面冷水管进行喷淋冷却，直到冷却到锅内水温为30℃左右，可停止进冷水。在保持压力不降的前提下，用排汽阀放掉一部分蒸汽。