

超高温瞬时灭菌机，杀菌机，食品机械加工设备

产品名称	超高温瞬时灭菌机，杀菌机，食品机械加工设备
公司名称	江苏科威机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	种类:杀菌机 品牌:江苏科威 型号:UHT型
公司地址	靖江市沿江开发区天伦新区路1号
联系电话	86 0523 84631922/84631799/84631388 13901426026

产品详情

种类	杀菌机	品牌	江苏科威
型号	uht型	电压	220、380 (v)
产品用途	牛奶，豆奶，果汁等液态物料高温瞬间灭菌	净重	350 (kg)
包装	裸装、外表用塑料薄膜缠绕	适用范围	果蔬加工厂设备
营销	新品		

uht型超高温瞬时灭菌机 超高温瞬时灭菌机适用于牛奶，豆奶，果汁等液态物料高温瞬间灭菌，它具有高效，节能，操作简单，灭菌效果好等特点。工作原理：

本超高温瞬时灭菌机，在主机内装着压力容器—高温桶，用作充盛压力蒸汽。桶外的主要设置是螺旋形双套管，用作对进、出物料的冷热交换；桶内的主要设置时螺旋形单管，用作间接受热。超高温瞬时灭菌机物料的灭菌过程：物料通过供料泵进入双套盘管的外层流道、由内层流出的热料间接加热而得到预热，当物料进入设置在高温桶内的高温盘管时，由于桶内的蒸汽间接加热而被加热到需要的灭菌温度，然后在桶外单旋管内保温而使物料细菌被杀灭，当回到双套盘管时，物料便进入内层流道，被外层冷料所冷却，从而使出料温度显著下降（一般低于65℃）。如工艺上需要提高或降低出料温度时，可启用角式截止阀，让它接通热源（蒸汽）或热源（水或冰水等）让它们进入双套管下端的外层流道。超高温瞬时灭菌机的节流阀是可以调节的，一方面让物料维持在一定的压力之下，使其沸点温度提高，以防止汽化；另一方面，也作调节流量用。物料最后经三通旋塞除料。该旋塞下端接着旋管，其出口将着贮槽，当需要时，可旋动旋管对准溢流管。进料三通旋塞的上端与贮槽接通，下端则与料源管道相连接。当需要提高处理能力时，可卸去“u”形管改接一只离心泵。本超高温瞬时灭菌机属手控式灭菌机，灭菌温度由角式截止阀来调节、出料温度可通过角式截止阀来改变。蒸汽的压力表、灭菌温度表以及出料温度表均装在主机上。

技术参数：

型号	uht-1型	uht-2型
生产能力	700-1000	1500-2000
杀菌时间	4	4
杀菌温度	115~135	115~135
蒸汽压力	<0.78	<0.78
蒸汽耗量	0.15	0.15
物料出口温度	4-65	4-65
泵用功率	1.5	2.2 (4.4)
保温时间	45; 65	45; 65