

# 厂家出售 整套饮料加工设备 饮料厂所需设备 中意隆机械

产品名称	厂家出售 整套饮料加工设备 饮料厂所需设备 中意隆机械
公司名称	河南中意隆机械设备有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	中意隆:饮料设备 ZYL:109 河南:驻马店
公司地址	泌阳县南高速路口收费站向北500米路西
联系电话	0371-55563339 18237137896

## 产品详情

厂家出售 整套饮料加工设备 饮料厂所需设备 中意隆机械

中意隆生产线生产设备特点：

1. 主要结构为304或316L不锈钢制作；
2. 整合意大利技术，符合欧洲标准；
3. 强制循环蒸发器节能设计(能源回收)，提高能源利用率，大大降低生产成本；
4. 可依据客户实际需求提供半自动和全自动生产线供选择；
5. 终端产品品质优良；
6. 生产效率高，生产灵活，可根据客户的实际需要定制生产线；
7. 低温真空降膜浓缩蒸发器大大降低了风味物质和营养损失；
8. 采用全自动PLC控制，降低生产劳动强度，提高生产效率；
9. 独立的控制系统，监控各个加工工段和系统。

果汁饮料生产的工艺流程 1.稀释：将已解冻的浓缩果汁按配方要求添加纯净水进行稀释。

2.过滤：除去果汁中的悬浮物和杂质，让稀释后的果汁保证澄清透明。

3.均质：对于稀释后的果汁进行均质，使果汁均匀、稳定。均质压力要求：20-25MPa。 4.溶糖及过滤：在溶糖缸中进行。开动搅拌器，加入适量的水，按配方的量加入白砂糖。溶糖有热熔和冷溶2种方式，可根据生产工艺的需要选择其中一种。糖液过滤一般采用硅藻土过滤。其他辅料溶解和过滤与白砂糖基本一致。 5.调配：将前面已稀释好的果汁、溶解好并过滤的糖液、溶解好并过滤的辅料泵至调配缸，使之混合均匀，并定容。zui后按配方量加入香精和(或)色素，并搅拌均匀。 6.过滤：将调配完成的料液再一次通过连接在管道上的过滤桶进行过滤，以彻底去除可能存在的悬浮物、杂质，确保产品的透明、均匀一致、无沉淀。 7.杀菌：将过滤后的料液通过UHT杀菌机，对料液进行杀菌。杀菌条件：130-135℃，4-6秒。杀菌时，要确保供给杀菌机的蒸汽压力不少于0.8MPa。 8.清洗：瓶子通过洗瓶机，充分洗净瓶子内可能存在的灰尘、污物等。为保证清洗效果，要求清洗的纯净水压力不小于0.4MPa。瓶清洗往往与灌装、封盖组成“三合一”灌装机。 9.灌装及封盖：灌装主要有无菌冷灌装和无菌热灌装2种方式。果汁饮料灌装为保证质量往往采用无菌热灌装，要求：灌装时的温度不低于90℃，灌装后瓶内温度不低于85℃。灌装后要马上封盖。封盖时要调整封盖头合适的扭矩，确保封口严密。洗瓶、灌装和封盖“三合一”热灌装机。 10.倒瓶：将热灌装完成后的产品马上通过倒瓶机，使瓶子倒放，让灌装后料液的余温对瓶子以及瓶盖进行杀菌，以确保产品的质量。 11.灯检：让产品通过灯检机，检验瓶子是否有污物、杂质，瓶子封口是否完整等，确保合格的产品进入下一步。 12.冷却：让产品通过冷却隧道，使产品的温度迅速降到 $(38 \pm 2)$ ℃。