

人参口服液杀菌锅全自动杀菌釜连续式灭菌生产线供应卧式灭菌设备

产品名称	人参口服液杀菌锅全自动杀菌釜连续式灭菌生产线供应卧式灭菌设备
公司名称	上海讴思工业智能科技有限公司
价格	60000000.00/件
规格参数	品牌:OUSI 产地:上海 特点:全自动水封连续式
公司地址	上海市金山区卫昌路293号2幢12480室
联系电话	13916489976 18116366958

产品详情

人参口服液杀菌锅全自动杀菌釜连续式灭菌生产线供应卧式灭菌设备

针对采用玻璃瓶包装的产品的二次高温杀菌，讴思颠覆了传统的间歇式杀菌工艺，研发了玻璃瓶专用连续式杀菌系统。

机型：

I 小机型（适用于10-30ml口服液玻璃瓶）

I 大机型（适用于高度 230mm的常规玻璃瓶）

特点：

u 该系统可直连前端灌装机和后道包装线，实现从灌装、二次杀菌到包装的无缝对接。可满足智能制造和数字化生产线的需要。

u 产能高。在小机型上，口服液瓶每次以单笼装载，每分钟产能可达450瓶以上。在大机型上，玻璃瓶每次以3笼装载，每分钟产能可达500瓶以上。

u 标配预热装置，可对玻璃瓶进行预热，避免瓶子直接进高温区后因温差过大而破裂。

u 瓶笼均为方形且带自锁。在瓶笼内，玻璃瓶单层直立布置，不相互顶碰且保护了瓶盖，确保了玻璃瓶在运行中的安全。

u 在杀菌过程中，产品保持动态平移和来回翻身倒置，热量以对流形式迅速渗透，传热效率大幅度提高，从而在较短时间内达到所需的杀菌温度。

u 杀菌温度85 到140 可调。

u 舱内压力可根据玻璃瓶受压要求调节。

u 两种杀菌方式可选：蒸汽杀菌和水喷淋杀菌。

u 该系统可根据客户技术要求、产品杀菌工艺参数、以及产能需求来进行定制，从而获得最有效可靠、一致和节能的杀菌方案。

工艺流程：

1. 进瓶：

灌装封盖后的玻璃瓶被输送线送到进料整列线体上，通过多通道分流整列到位后，由坐标机械手（行架式）一次整取产品并将其移送到装笼顶升工位。小玻璃瓶每次装载1笼，每分钟4-5次。大玻璃瓶每次装载3笼，每分钟3次（可根据产能要求调整）。

2. 装笼：

在装笼顶升工位将瓶笼装入固定在运载主链上的瓶笼托架内，并通过安全自锁机构确保装载到位和以后续运载安全。

3. 杀菌：

产品经过常压水喷淋或水浴槽逐步预热，至90 后再经过水封阀进入杀菌锅。

在锅内总体上分上下两个区域，即高温杀菌区和水浴冷却区（具备多层分级温度，实现逐级冷却）。

依据玻璃瓶耐压要求不同，有两种杀菌方式可选：蒸汽杀菌（配液压风扇）和水喷淋杀菌。（杀菌时间、温度、压力参数可调。）

杀菌后产品在锅内连续通过多层水浴逐级冷却（冷却温度根据产品要求，35 -85 均可实现）。杀菌完成后产品再次通过水封阀输出，输送至卸笼顶升机构工位。根据需要，还可增设常压外置冷却槽。

4. 卸笼：

装有已完成杀菌的产品的瓶笼由卸笼顶升机构从托架上取出，等待机械手提取。

5. 出瓶：

由坐标机械手（行架式）在卸笼顶升机构工位将产品从瓶笼中提取并移送至出瓶输送线体上，线体与后道流水线对接进入后道包装工序。（小玻璃瓶抓手采用整体式限位吸盘，大玻璃瓶抓手采用独立专用抓头。）

可选配置：

根据特定的杀菌工艺需求，可选配以下模块系统：

常压外置冷却

产品在杀菌完成并从杀菌锅输送出来后，再通过外置冷却水槽，在常压下进一步水浴冷却直至温度满足后道包装需求。

适用范围

- 1、玻璃容器：玻璃瓶（燕窝、海参等）；
- 2、金属容器：马口铁罐（旺旺、六个核桃、椰汁等）、二片铝罐（王老吉、加多宝凉茶等）；
- 3、软袋包装：铝箔袋、透明袋、真空袋、高温蒸煮袋；
- 4、塑料容器：PP瓶、HDPE瓶、铝箔盒、塑料盒式包装。

