

# 凉茶饮料杀菌锅椰奶椰汁杀菌釜全自动高温食品杀菌设备讴思工业厂家

产品名称	凉茶饮料杀菌锅椰奶椰汁杀菌釜全自动高温食品杀菌设备讴思工业厂家
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

凉茶饮料杀菌锅椰奶椰汁杀菌釜全自动高温食品杀菌设备讴思工业厂家

全自动高温易拉罐水封式连续杀菌系统

针对采用易拉罐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，研发了新型的高产能水封连续式杀菌系统。

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 产能可达每分钟1000罐或更高。

u 在杀菌过程中，产品保持运动和来回倒置，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 舱内压力可调，避免易拉罐变形。

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. 进罐

灌装封盖后的易拉罐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（数量高达360罐）并将其移送到装笼顶升工位。机械手每分钟可实现3次以上的装卸次数（也可根据客户产能要求调整）。

### 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后续运载安全。

### 3. 杀菌

产品通过水封阀进入杀菌锅。也可先预加热后（需在锅体外增设常压预热槽）再经过水封阀进入锅内杀菌。（水封阀为发明专利产品，产品在连续出入杀菌锅时可确保锅内外压力差和蒸汽泄露。）

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）。

产品入锅后，首先输送至上层杀菌区域进行杀菌（杀菌时间、温度、压力参数可调）。杀菌后产品送至下层水浴冷却区进行冷却（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. 出罐：

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。

## 可选配置：

根据特定的杀菌工艺需求，可选配以下模块系统：

### 1. 压力杀菌与压力冷却

锅舱内一体化可控制的加热与冷却、舱内加压。

杀菌温度可达121 或以上，时间、压力可调。也可满足85 的杀菌工艺，实现高温杀菌和低温杀菌的一机多用。

### 2. 预加热常压系统

将产品在杀菌前进行预热（适合三片罐、玻璃瓶等），温度可控（一般要求预热到85 以上或更高）。

### 3. 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（适合三片罐，可确保不扁罐）。