果汁绿茶饮料设备杀菌机器，高温灭菌 超高温瞬时灭菌机

产品名称	果汁绿茶饮料设备杀菌机器，高温灭菌 超高温瞬时灭菌机
公司名称	张家港市今日饮料机械有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:今日 型号:RP6L-10
公司地址	江苏省张家港市乐余镇永利工业园
联系电话	0512-56350962 18962271125

产品详情

产品概述

超高温瞬 时灭菌机 本设备适用于鲜乳、
果汁、饮料、棒冰及冰淇淋浆料、酱油、豆浆、炼乳、酒类等液体
食料的瞬时灭菌，也可以用于流体药料的灭菌，效果十分显著。

质量标准

1.焊接采用手工氩弧焊，焊丝牌号：ss308不锈钢 2.焊接按jb/t4709-2000《钢制压力容器焊接规程》进行，焊接结构及型式按设计要求中注明外，其余按gb985-88标 准. 3.水箱内表面焊缝磨平.作抛光处理。
4.水箱内水压试验合格再进行外壳体焊接，完成后表面抛光 5.快开间应操作灵 活
轻便，不得有卡住及过紧现象。 6，抛光工艺按两道，粗抛加精抛加油，自动抛光和 人
工抛光处理。抛光处理后内外无焊缝。三种抛光处理，镜面抛光，亚光原色，磨砂处理。

产品用途

本设备适用于鲜乳、果汁 、饮料、棒冰 、及冰淇淋浆料、酱油、豆浆、炼乳、酒类等液体物料的瞬时灭菌，也可以用于流体物料的灭菌。本设备的进料与出料均采 用三通旋塞，流量可以根据需要调节，使用可靠。

产品参数说明

1、连续生产，灭菌时间极短。 2、由于受热时间短 可获得优质产品。
3、由于采用超高温灭菌，故灭菌效果特佳。
4、与离心泵或高压均质机串联使用，应用范围很广，适宜于 高粘度物料的灭菌。
5、由于设计上采用有冷热料的热交换器具 有废热利用的经济效果，故蒸汽消耗量小。

产品结构

一般物料由离心泵泵入灭菌机中冷热料热交换装置中而得到预热，再经过充满高压的高温桶， 物料 被迅速加热到杀菌温度并在此前后保持约3秒，其中的微生物及酶类很快被杀灭。物料出高温桶后通过与冷料的热交换获得冷却，一般 温度 低于65℃。如果下道工序需要提高温度则可通过调节角式截止阀或循环等途径达到要求，反之则通过接入冷却水来降低出料温度。出料 通 过节流阀控制，此阀能使在维持一定压力下物料的沸点高于最高温度。正常生产时调节此阀，由泵的推动力克服弹簧压力而产生背压控制 流量，在清洗灭菌机时则应全部开启。循环贮槽可用来配制酸碱溶液，对盘管内壁积垢进行有效清洗。由于同时采用不锈钢三通旋塞，流量 可以得到适当调节。

超高温瞬时灭菌机详情

一、停 电保护装置 二、无“ 三废 ”排放，保护环境，实现绿色 工厂； 三、灭菌温度高、时间短，能最大程度的保持产品 的天然风味和减少有益于人体营养成分的损失； 四、利用高新灭 菌技术。

安装与调试

1、今日出厂的灭菌机安装在车间内平整的地坪上，无须设备基础。

2、设备安装时可调节4只支脚螺栓，支脚必须与地 坪
接触。进料泵4只脚同样要求与地坪接触，泵轴必须校正水平，以防设备使用时发生震动。
3、所有与本设备连接的管道都应注意不 使其受外力作用，特别是应消除热膨胀影响。
4、进料泵必须保证电机转动方向的正确性，操作者面对叶轮，泵轴应作逆时针转动，
安装好后可用手转动轴承是否灵活。 5、在蒸汽入口处，必须装有0.78mpa（8kgf/cm2）安全阀。
6、当使用高压均质机时，用 户自接管道应作14.7mpa（150kgf/cm2）压力试验，不得渗漏。
7、循环贮槽放水竖管应与地沟接通，防止洗涤液腐蚀损坏车间地面 。 8、凡可能发生突然停电的工厂，可在高温桶下的冷凝水出口管接上四通，一端接疏水阀，一端接进水截止阀后连接自来水管，一端接放水截止阀，除随机附件，其余管道件用户自备。

维护保养故障排除

1、定期检查疏水器，以 防蒸汽凝结水排除受阻。 2、经常检查安全阀，压力表及温度表是否失灵。
3、如发现供料泵泄漏 严重应及时检修，必要时调 换端面轴封件。
4、如与均质机同时使用，可选作3wr-1.5型高压泵配套，并按说明书要求维护保养。
5、如果在冬季停用期间 有受冻可能地区使用本设备时，应把管道中的水排尽或用1%的碱液充满管子。
6、管道的接头及旋塞 应经常检查是否严密，不致泄漏
或混入空气，因为物料中带入空气将会加速形成管壁积垢。 7、设备不用时，蒸汽阀应开启，以利今后使用。 8、供料泵的电
机轴承应每年清洗，并更换润滑油，用量不能过多，只要充满轴承壳一半就行。 9、供料泵不允许在无液体时空转。 10、突然 停电故障的排除。

联系方式

联系地址：江苏张家港市锦丰镇科技创业园b09幢

联系电话：18626202619

3054727100

本产品的加工定制是是，品牌是今日，型号是rp6l-10，杀菌设备类型是管式，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,咖啡店设备,饮品店设备,中餐店设备,西餐店设备,酒厂设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,冷冻食品厂设备,肉制品加工厂设备,休闲食品厂设备,其他，营销是新品