

超高温杀菌机

产品名称	超高温杀菌机
公司名称	漳州科邦机电设备有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:科邦 型号: SJ1206 温度: 88-147
公司地址	漳州市龙文区万达广场B区5栋908
联系电话	0596-2868118 18605060904

产品详情

本设备专门针对各大院校及生产单位的研发机构的实验室为获取试验数据而制作的管式杀菌机，集加热、杀菌、冷却、灌装为一体，充分模拟生产车间的实际生产状况，真实地反映生产数据于实验室。本设备可以控制产品的杀菌温度、流量等各种参数，操作简便、灵活，具备CIP清洗和SIP在线灭菌功能。

本设备适用果汁、果酱、饮料、调味品、添加剂、奶制品等各种类似的热敏性液体进行均质处理及巴氏杀菌、高温杀菌、超高温杀菌等各种工艺处理。

技术参数及特征

杀菌温度88-147 ；控温 ± 0.5 。

灭菌时间：3S,5S,10S,15S,30S等，根据客户定制。

灌装形式：无菌冷灌装、常温灌装、热灌装。

电脑可以控制主机，试验数据可打印下载，采用attainpak控制系统，控制温度、流量等。

生产能力：标准产能20升 / 小时，5-50升 / 小时可调节；最小实验量5升 / 小时。

杀菌装置：加热锅炉系统两组，分别控制预热段和加热段，最高杀菌温度可以达到145 。

冷却装置：冷却段二组，用自来水或冰水冷却至接近常温或低温状态。

物料管采用316L不锈钢材质，其余采用食品级不锈钢材质。

无水、无料、报警功能和无料螺杆泵自动停止功能。

可选配在线均质和无菌充填，完全模拟工业化生产。

电源：三相交流电 $380V \pm 10\%$ ， $50HZ \pm 10\%$ ，功率不超过13KW。