

# 牛奶管式巴氏杀菌机产品概述及用途

产品名称	牛奶管式巴氏杀菌机产品概述及用途
公司名称	常熟市圣海电器有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	常熟市尚湖镇王庄工业区
联系电话	6-0512-52438810 15050338780

## 产品详情

牛奶管式巴氏杀菌机的原理：

物料由离心泵泵入灭菌机的冷热交换装置而得到预热，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3秒，其中的微生物及酶类很快被杀灭。在这个过程中该杀菌设备又可称为管式超高温瞬间杀菌。

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。

牛奶管式巴氏杀菌机产品概述及用途

本机组的主机为套管式高温灭菌机，整台机组具有结构紧凑、灭菌效果好、操作方便、适应面广、造价低廉等特点。根据用户需要，可单独供应灭菌系统，包括套管式灭菌机、预热罐、保温罐等，本系统具有均质机接口、防止乳石形成、予巴氏杀菌功能；也可提供整套机组，包括灭菌系统和闪蒸脱气系统。

牛奶管式巴氏杀菌机广泛应用于牛奶、果汁、茶饮料、含乳饮料、番茄酱、调味品、啤酒、奶油、冰淇淋、蛋制品、固体粉末等产品。

更多牛奶管式巴氏杀菌机产品详见：[www.foodjx.com/st155604/product\\_3459925.html](http://www.foodjx.com/st155604/product_3459925.html)

其他产品推荐：[www.foodjx.com/st155604/product\\_3459880.html](http://www.foodjx.com/st155604/product_3459880.html) 核桃露生产线