

张家港果汁灌装机，果汁饮料灌装机厂家

产品名称	张家港果汁灌装机，果汁饮料灌装机厂家
公司名称	张家港市中吉机械有限公司
价格	12585.00/台
规格参数	品牌:中吉机械 型号:24-24-8
公司地址	张家港市锦丰镇三兴育才路20号（注册地址）
联系电话	0512-58608103 13382533721

产品详情

张家港果汁灌装机，果汁饮料灌装机厂家

果汁饮料生产线主要包括纯净水制水系统、鲜果取汁系统、配料杀菌系统、热灌装系统、二次杀菌冷却系统、包装系统，适用于灌装生产350ml、500ml、1L、1.5L等容量的玻璃瓶装、PET塑料瓶装果汁饮品，还有易拉罐装、屋顶盒包装等，现在市面上销售的果汁饮料，都是含有鲜榨果汁成分，和纯净水勾兑，添加一系列的香精等辅料添加剂，鲜果汁成分占到20%-50%之间，也有*的生榨原果汁饮品，不添加任何防腐剂，深受大众喜爱的果汁。很多地区拥有新鲜渴口的水果，一部分直接销售，一部分做成果汁饮料对外销售，如芒果汁饮料、猕猴桃汁饮料、黄桃汁饮料、沙棘汁饮料、山楂汁饮料等等。

张家港果汁灌装机，果汁饮料灌装机厂家，采用果汁原浆调配制作成果汁饮料，化糖锅用于化开白砂糖，调整饮料的甜度。主要的配料都是在调配罐中完成，需要配置两台配料锅，一锅配料，另一锅送料。配料过程中加入香精等辅料，调整饮料的口感，酸度、甜度、颜色等。双联过滤器采用滤网过滤，去除配料过程中融入的一些杂质，使饮料口感更细腻一点。采用果汁原浆调配制作成果汁饮料，化糖锅用于化开白砂糖，调整饮料的甜度。主要的配料都是在调配罐中完成，需要配置两台配料锅，一锅配料，另一锅送料。配料过程中加入香精等辅料，调整饮料的口感，酸度、甜度、颜色等。双联过滤器采用滤网过滤，去除配料过程中融入的一些杂质，使饮料口感更细腻一点。果汁中氧气的存在很容易导致褐变，所以果汁饮料在高压均质后，杀菌之前需要进行脱气，预防果汁饮料色泽和风味的变化，也可避免果汁中的微小颗粒吸附空气悬浮在果汁饮料的表面，防止灌装时出现泡沫。果汁饮料生产线调配系统，采用果汁原浆调配制作成果汁饮料，化糖锅用于化开白砂糖，调整饮料的甜度。主要的配料都是在调配罐中完成，需要配置两台配料锅，一锅配料，另一锅送料。配料过程中加入香精等辅料，调整饮料的口感，酸度、甜度、颜色等。双联过滤器采用滤网过滤，去除配料过程中融入的一些杂质，使饮料口感更细腻一点。均质机一般采用25mpa压力，将果汁饮料通过高压剪切，防止物料发生沉淀。紧接着使果汁物料进入真空脱氧机，尽量减少果汁的含氧量，在压差作用下，果汁中产生的泡沫也自动消失，也增加了保质期。紧接着进入杀菌机进行杀菌，控制好杀菌的温度及时间，一般出料温度都在90度左右，用保温罐存储果汁饮料，用于热灌装作业。需要注意的是，化糖锅、配料罐、保温罐采用的是三层夹层锅，都是通蒸汽加热的，用电加热方式也可以，但成本会很高，建议配置一台小型锅炉，用于蒸汽加热果汁饮料灌装机本身是没有对果汁物料进行加热功能的，液缸中安装有温度检测器，比如我们设定温度是85度

，当液缸中的果汁饮料温度低于85度时，果汁灌装机立即停止工作，液缸中所有的物料会被真空管道抽走，进入到回流罐中，再由泵送入到杀菌机再次杀菌，再进入到液缸中进行灌装作业。液缸中的物料温度只要不低于设定温度，果汁灌装机就会正常工作运行，这就是我们所谓的热灌装。现在市面上普遍采用三旋盖、四旋盖封盖方式，之前有很多采用单独的搓盖方式。近几年我们对三旋盖的旋盖机构也做了很多的改进，之前主要就是戴盖戴不到位，出现旋不紧、拧爆瓶口，针对以上问题，我们设计了一套反搓盖装置，瓶口戴好盖子后，对三旋盖反方向搓一下，使盖子落到正确位置，再次旋盖的时候就可以一次到位，旋紧盖子了，而且非常稳定。全自动果汁饮料生产设备，鲜果取汁系统的配备，是需要根据原果类型的，原果的清洗可采用气泡冲浪式清洗，毛刷式冲洗。可采用打浆的形式取汁，也可采用切碎压榨的形式取汁。鲜榨的果汁不能长期处于空气环境中，容易发生褐变，可通过加热的方式，钝化酶的活性。通过饮料的配比，在配料罐中，按比例进行配料。整条流水线加热的地方还是蛮多的，建议选用蒸汽加热方式，配置一台蒸汽锅炉即可，加热快。相对电加热来说，其成本要降低很多。配料、过滤、均质、脱气、杀菌、保温，是热灌装工艺前的常规配置。均质机可避免成品饮料发生沉淀现象，脱氧机可脱除饮料的氧气成分，超高温瞬时杀菌机采用135度杀菌，时间3-6秒，在出料段会冷却功能，利用冷水和物料进行热交换，出料温度在90度左右。保温罐带夹层，尽可能的减少果汁饮料热量的损失。因为85度灌装环境下，饮料不容易滋生，保证了安全生产。果汁饮料的调配线相对原果处理要简单一点，主要配置化糖锅、配料罐、双联过滤器、均质机、真空脱气机、UHT杀菌机、保温罐。设备之间的管道和CIP全自动清洗管道在出厂前都会根据图纸提前规划好，到现场后再进行焊接作业。全自动CIP管道清洗设备在每天生产完成后自行工作，清洗所有与物料接触的部分，有碱罐、酸罐、清水罐，根据当地气候温度以及果汁物料的类型，设计清洗工艺流程，一键启动，自动将每一个要清洗的设备都清洗干净。包括与果汁饮料接触的灌装机液缸和灌装阀等，都是需要清洗干净的，以便滋生，影响次日的生产。