

全自动易拉罐饮料灌装生产线

产品名称	全自动易拉罐饮料灌装生产线
公司名称	张家港市中吉机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:中吉机械 型号:12-4
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

易拉罐果汁饮料灌装生产线，果汁饮料生产线

易拉罐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，果汁灌装机就会立即停止工作，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。果汁饮料灌装后，瓶子螺旋口部位会残留果汁饮料，不冲洗干净封口后会滋生。所以在封口前设计有纯净水喷洗装置，喷洗干净瓶口。封口后还需要配置一系列的灌装包装生产线设备，有倒瓶杀菌机、巴氏喷淋杀菌冷却设备、吹干机、喷码机、贴标机、纸箱包装机。CIP全自动清洗设备分为碱罐、酸罐、纯水罐，每个与果汁饮料接触的设备都安装有CIP清洗接口，加热后的碱液和酸液不断的在这些设备和管道中打循环，再配合纯水将每一部分清洗干净。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。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。