巴氏灭菌设备喷淋式巴氏杀菌设备

产品名称	巴氏灭菌设备喷淋式巴氏杀菌设备
公司名称	诸城市迪凯工业装备有限公司
价格	8000.00/米
规格参数	品牌:迪凯 型号:定制 材质:304
公司地址	诸城市城东工业园
联系电话	18263633883

产品详情

巴氏灭菌设备喷淋式巴氏杀菌设备 巴氏杀菌机,巴氏灭菌机,食品巴氏灭菌设备,根据所杀产品不同分水浴式巴氏杀菌机,喷淋式巴氏杀菌机,滚杠式巴氏杀菌机等不同巴氏杀菌机设备,诸城迪凯工业装备有限公司是以及专业生产巴氏杀菌冷却风机的实体厂家,巴氏杀菌机根据客户杀菌物料、时间、杀菌工艺的不同,我们可以定做生生产,配有杀菌曲线全程检测杀菌效果,保证了杀菌品质的标准统一化。

巴氏灭菌设备喷淋式巴氏杀菌设备:

巴氏杀菌机喷淋式巴氏杀菌机多适用于真空包装食品,玻璃瓶装食品、马口铁包装的食品等,喷淋巴氏杀菌机分为预热区—杀菌区—预冷区—冷却区四部分,事先将杀菌时间、杀菌温度、等工艺进行调试,通过板链输送带的运转将杀菌物传送至杀菌槽体内,进行连续式杀菌工艺处理。

巴氏灭菌设备喷淋式巴氏杀菌设备 杀菌过程

电动机经无级变速器、两级圆柱齿轮减速器带动蜗轮减速器,然后再用链条带主动轴旋转,再由装在轴上的链轮带动网带移动,需杀菌的物料罐头(或瓶)由进料输送带送入,经塑料过渡板进入网带上,并自动排列整齐进入杀菌区,循环水经蒸汽喷管加热至所需杀菌温度,由循环泵送至布置在网带上方的喷嘴内,被均匀雾化后淋洒在罐头(或瓶)上面对罐头进行加热杀菌。然后热水经网带流入下部热水槽中,再被蒸汽重新加热到所需的杀菌温度,由泵抽出循环使用。

经杀菌后的罐头(或瓶)进入温水冷却区,与杀菌区相同,温水由循环泵从温水槽内抽出送入布置在网带上方的各喷嘴,雾化后喷洒在罐头(或瓶)上面对物料进行预冷却,温水再经网带流入温水槽循环使用。

巴氏灭菌设备喷淋式巴氏杀菌设备 制作结构

- 1) 整机采用不锈钢制造(电器元件除外),清洗方便,满足国家对食品卫生的相关规定;
- 2) 为保证温度误差小,采用进口温度传感器,并在进口和出口各安装一只;
- 3) 槽体采用2mm不锈钢制作;受力处采用3mm不锈钢制作;架体采用100×50×3mm不锈钢方管制作;保温外包采用1mm不锈钢;上盖采用1.2mm不锈钢。
- 4)循环水泵前边加有过滤系统(采用三角网孔过滤),以防止槽内杂质抽到泵中造成堵塞卡死和长时间在杀菌(冷却)槽内循环;过滤器清理口采用无工具拆装,让清理杂质简单方便。在过滤器前边和循环泵的后边分别装有阀门,以方便在过滤器清洗和循环泵的检修过程中不至于把整槽水放掉以减少对资源的浪费。
- 5)为保证及时供给蒸汽和节约多余蒸汽,本机采用蒸汽自动调节阀和手动控制阀微调控制。
- 6)为保证蒸汽的供气均与,采用蒸汽调节阀;并还配有手动阀,可达到自动手动双控制。
- 7)为更好的让设备排水、排杂彻底,设备底部采用斜低设计,以减少卫生清洗死角清扫方便。
- 8) 为了让产品定型冷却的效果共佳,本设备冷却段特配有气泡冲浪系统设计还起到了一定的清洗作用。
- 9)整机设有多个清洗孔,在设备的两端还配有设备出料口处为(200×150mm)大清洗口,可以将高压水枪伸到设备底部冲洗,方便清理卫生。
- 10)为让整套设备的控制方便,本设备特配有独立的控制系统,操作及保养维修方便不易潮湿

巴氏灭菌设备喷淋式巴氏杀菌设备

处理能力:200kg/h 500kg/h 800kg/h 1000kg/h 1500kg/h 2000kg/h 6000kg/h 热水温度:max 100 灭菌槽尺寸:根据设备而定 灭菌时间:9—40min 总功率: 根据设备而定 蒸汽耗量:根据设备而定 外型尺寸:根据设备而定 巴氏灭菌设备喷淋式巴氏杀菌设备可根据不同需求设计制造各种型号最大中小

型低温巴氏杀菌机及其流水线设备