

果酒、黄酒、葡萄酒、、酸奶、冰淇淋、酱油、鲜奶巴氏杀菌机

产品名称	果酒、黄酒、葡萄酒、、酸奶、冰淇淋、酱油、鲜奶巴氏杀菌机
公司名称	浙江英拓机械科技有限公司
价格	68000.00/台
规格参数	品牌:INTOP 型号:YTSJJ-01 产地:浙江温州
公司地址	中国浙江温州经济技术开发区滨海园区滨海一道2158号3-101
联系电话	0577 - 56558305

产品详情

板式杀菌机是专门为乳品饮料或类似液体物料设计的一次杀菌设备,是物料通过杀菌、冷却达全延长保质期目的的理想设备。可根据用户对不同物料的加热、杀菌、保温、冷却的不同工艺要求,进行不同的流程组合设计,满足工艺要求,具有各种安全保护措施和高温报警,低温回流之功能。同时,可根据用户要求,配置相应的高精度的自动控制系统。

目录

- 一、板式杀菌机分类
- 二、板式杀菌机用途
- 三、板式杀菌机主要配置
- 四、板式杀菌机特点
- 五、板式杀菌机技术参数
- 六、板式杀菌机成品图

全自动配置:采用先进的电脑程序控制PLC技术,按设定的工艺要求,进行全过程生产运行控制,自带CIP清洗程序,进行自动清洗。

半自动配置:操作运行的全过程是半自动控制的,操作人员可从控制面板上对各台泵、阀及回流动功加以控

制。由温度控制PID来持杀菌温度。杀温度在记录仪上有连续的记录。

本机组主要由物料平衡及输送系统、板式换热系统、物料管路系统、热水管路系统、蒸汽管路系统、热水加热系统、物料自动回流系统、温度自动控制及电控制系统等系统组成。

- 1、物料和加热介质均在各自的密封系统中通过非接触性热交换实现加热,确保物料卫生安全 ;
- 2、杀菌时间短,可保物料的营养成份不被破坏 ;
- 3、整机全部采用食品级不锈钢材料,确保达到国家对饮料食品设安全卫生指标要求 ;
- 4、传热效果好,热回收率高,耗能少 ;
- 5、主要控制元件、件及配套件均选用件,使用寿命长
- 6、采用PLC控制,可对物料段的加热度、热水温度、蒸汽流量等实行动控制,并设有物料动回流系统,确保物料百分之一百达到灭菌效果
- 7.结构简单,易于清洗,提作方便,修费用低。

产能

(t/h)

蒸汽压力

(bar)

蒸汽能耗(kg/h)

电功率(kw)

外形尺寸(L*W*H)

重量(kg)

管径

物料

蒸汽

介质

1

5.0

40

3.5

1.8*1.4*1.8

840

25

DN25

1.5

60

1.8*1.6*2.0

880

2

80

4.1

910

38

3

120

980

4

160

2.0*1.6*2.0

1050

5

200

2.3*1.6*2.0

1130

DN32

以上参数仅供参考