

牛奶、酱油醋全自动管式机 半自动管式杀菌机

产品名称	牛奶、酱油醋全自动管式机 半自动管式杀菌机
公司名称	浙江英拓机械科技有限公司
价格	13000.00/套
规格参数	品牌:英拓 规格型号:SJJ-02 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

管式杀菌机主要应用于各种浓缩果浆、酱、乳制品、蛋制品、茶饮料等产品的灭菌和冷却,触摸屏操作全自动控制并带自清洗和逆向清洗系统.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、固体粉末等产品的原始配方确定和更新、产品口味的甄别、颜色的评估、稳定剂/乳化剂应用、新品研发与样品制作。

目录

- 一、管式杀菌机分类
- 二、管式杀菌机用途
- 三、管式杀菌机工作原理
- 四、管式杀菌机技术参数
- 五、管式杀菌机成品图

一、管式杀菌机分类

管式杀菌机控制系统有全自动配置和半自动配置两种:详情见下面

- 1、全动配置: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。简称全自动管式杀菌机。

2、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来维持杀菌温度。杀菌温度在记录仪上有连续的记录。简称半自动管式杀菌机。

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、固体粉末等产品的原始配方确定和更新、产品口味的甄别、颜色的评估、稳定剂/乳化剂应用、新品研发与样品制作。

三、管式杀菌机工作原理

管式杀菌机工作原理是物料在连续流动的状态下通过套管式热交换器加热至138-150摄氏度,并在这一温度下保持一定的时间(2-4秒)以达到商业无菌水平,然后在无菌状态下无菌环境中灌装于无菌包装容器中。

整个灭菌过程在高温状态下瞬时内将能引起物料腐败和变质的微生物和芽孢彻底杀灭,同时,极大的保存食品原有的风味和营养成分。这种严格的加工工艺和设备精确的处理方法有效地防止了食品的二次污染,大大延长了产品的保质期。

UHT管式杀菌机优选采用直列套筐式换热器杀菌系统,因其在较高蒸状态下所具备的可靠工作性能,尤其连续工作时间可长达十多个小时比板式杀菌系统更为广泛的应用。

五、管式杀菌机技术参数

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	6.0	40	4.0	3.3*1.6*1.8	1960	25	DN25	25
1.5	60							
2	80	6.0	3.5*1.8*2.0	2160	38	38		
3	120	4.5*1.8*2.0	2420					
4	160	7.0	4.5*2.0*2.0	2570	DN32			
5	200	2940						
6	240	4.5*2.0*2.2	3300	51	DN40	51		
8	320	11.0	6.5*2.0*2.2	3700	DN50			
10	400	4200						

以上参数仅供参考

六、管式杀菌机成品图

