

鲜奶吧专用灭菌机 杀菌机

产品名称	鲜奶吧专用灭菌机 杀菌机
公司名称	廊坊市顶天轻工机械有限公司
价格	15000.00/台
规格参数	是否提供加工定制:是 种类:杀菌机 品牌:顶天
公司地址	廊坊市广阳区北旺乡吴堤村西口
联系电话	15933268399

产品详情

是否提供加工定制	是	种类	杀菌机
品牌	顶天	型号	100型
功率	12 (kw)	适用范围	茶餐厅设备、蛋糕房设备、咖啡店设备、面包房设备、西餐店设备、饮品店设备、冷冻食品厂设备、休闲食品厂设备、快餐店，鲜奶吧
外形尺寸	700X700X1600 (mm)	营销	新品

电加热牛奶巴士灭菌机

安全使用说明书

一、用途及特性

电加热巴士灭菌机具有耐高温、耐腐蚀、生产能力强、不用蒸汽加热等优点，主要用于牛奶，医药、饮料、科研等工业部门。

二、结构特点

巴士灭菌机由锅体、锅盖、搅拌器、加热夹套、支承及传动装置、轴封装置等组成。锅体、锅盖、搅拌器、轴封、电加热装置等均由1cr18ni9 (usu304) 不锈钢制作。

锅体与锅盖联接，锅体下部有放料孔，巴士灭菌机内有搅拌器，锅盖上开进料、测温等工艺管孔。锅盖上部焊接支架上，装置减速机与电机，由传动轴驱动锅内搅拌器，轴封装置在锅盖顶部。

加热夹套上开有进、排油、测温，放空阀门、电热棒等接管孔。

三、使用与保养

- 1、该设备为电加热巴士灭菌机，每班使用前，应对各传动部位进行检查，添加润滑油，以免干磨，损坏设备。
- 2、检查各电器线路是否完好，连接处是否安全、牢固，保险丝是否匹配，一切完整无误后，方可通电加热。
- 3、开机前检查夹套水的加入量，加入量为视镜看到为准不得低于视镜
- 4、正常使用过程中，锅体上边沿的两个进油口在加完油后不能堵死，敞开加热使用。每日操作完后必须把电加热电源关闭。
- 5、操作工在操作时不能带水操作，在外部有渗油现象时，停止操作。
- 6、在操作时要严格控制温度，一般情况下，控制在200度以下。
- 7、每次换油时，应先把电热管拆下来，用碱水清洗干净后再加油。
- 8、导热油每使用20锅，应换油一次，每使用一个月应把油放完，以免影响导热效果。加入40%，2%的碱液充满夹套浸泡2小时，再用热水清洗干净后，再加油。
- 9、每隔六个月后进行检修，包括：更换电热管，各部垫片和电热管线路，校验温度表等内容。
- 10、本电加热冷热缸属高耗能用电设备，在实际使用过程中，一定要保证安全操作与管理，严格按规程实施，并做好每天的操作记录，以便更好的维护设备。
- 11、使用巴士灭菌机必须先加兑牛奶开动搅拌器，然后开启电热电源，当加热达到80度的时候保温15-20分钟温度。在出料前应先关闭电热电源，过2~3分钟后，再关搅拌器，加工结束后，冷热缸内应尽快用温水冲洗，刷掉粘糊着的物料，然后用40~50℃碱水在容器内壁全面清洗，并用清水冲洗，特别锅内无物料（吸热介质）既空锅情况下，不得开启电热电源，特别注意使用温度，不得超过定额工作温度200℃。
- 12、灭菌机要经常注意整台设备和减速器的工作情况，减速器润滑油不足应立即补充，对夹套和锅盖上等部位的温度表、电热棒、电器仪表等要应定期检查，如果有故障要即时调换或修理，设备不用时，一定要用温水在容器内外壁全面清洗，经常擦洗锅体，保持外表清洁和内胆光亮，达到耐用的目的。

型号	桶体内径	产量	材质	厚度	整机高度	灭菌时间	灭菌温度	制冷功率	热源	升温/时间	功率	外形尺寸
标准nmj-100	500	100kg/罐	sus304	3mm	1650mm	15-30/min	70-90	2.2	电加热	15~30分钟	12	700x700x1650
全自动nmj-100	500	150kg/罐	sus304	3mm		15-30/min	70-90	2.2	电加热	15~30分钟	12	1700x950x1730
标准nmj-150	500		sus304	3mm		15-30/min	70-90	3	电加热	15~30分钟	18	900x900x1750
全自动nmj-150	500		sus304	3mm		15-30/min	70-90	3	电加热	15~30分钟	18	1700x1000x1850

