

# 不锈钢储罐

内蒙古盛鑫科技实业有限公司



运输罐

直冷罐



九折型材柜



电器控制柜





### 杀菌机的原理及优点

物料在连续流动的状态下通过套管式或板式热交换器加热至工艺要求的杀菌温度（如 $137\sim 140^{\circ}\text{C}$ 或 $85\sim 121^{\circ}\text{C}$ ），并在这一温度下保持一定的时间（ $4\sim 5\text{s}$ 或 $15\sim 22\text{s}$ ）以达到减少微生物或商业无菌水平，整个灭菌过程在高温状态下瞬时完成，将能引起物料腐败和变质的微生物和芽孢彻底杀灭，同时极大地保存了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。套管式成套杀菌系统，板式成套杀菌系统：用于果蔬原浆，原汁，浓缩汁，牛奶，果汁饮料或类似产品的连续灭菌工艺。

### 巴氏杀菌机

适用于牛奶、植物蛋白饮料、冰激凌、果汁饮料、酒类等热敏性液体的加热、杀菌、保温和冷却工艺要求。

本设备具有热回收高，节能降耗，结构紧凑，操作简单，维护方便等特点。

生产能力： $0.5\sim 20\text{t/h}$

杀菌温度： $85\sim 95^{\circ}\text{C}$

保温时间： $15\sim 30\text{s}$

控制方式：半自动控制（电器控制）、全自动控制（PLC控制、触摸屏显示）