RUROWY PASTERYZATOR DO SOKÓW OWOCOWYCH 700L / H

Rurowy pasteryzator do soków owocowych 700L / H (rurowa) maszyna do sterylizacji UHT proces na gorąco do płynnych produktów spożywczych i napojów. W porównaniu do sterylizatora innego modelu posiada następujące cechy:
1. Wysoki efekt cieplny, 90% ciepła można poddać recyklingowi po podgrzaniu materiału
2. Temperatura między średnim a materiałem jest niewielka, więc aby uzyskać delikatne ogrzewanie, rura grzewcza jest falista, materiał i medium są w przepływie
3. Ma wysoki stopień automatyzacji, może automatycznie kontrolować i rejestrować od procesu czyszczenia CIP do sterylizacji rur i sterylizacji materiału.
4. Ma precyzyjną i niezawodną kontrolę temperatury sterylizacji, automatycznie kontroluje wpływający system temperatury sterylizacji, taki jak ciśnienie pary, przepływ i przepływ materiału.
5. Wnętrze rur zastosowano zaawansowaną technologię polerowania, połączenia rur automatycznie, konstrukcja rury jest całkowicie automatycznie czyszczona, a cały proces sterylizuje, aby zapewnić aseptykę systemu.
6. Charakteryzuje się silnym bezpieczeństwem systemu, cała armatura posiada niezawodny produkt o dobrej wydajności. Urządzenie jest bezpieczne, a także parę wodną, gorącą wodę i materiał, wszystkie posiadają metody ochrony przed ciśnieniem i system alarmowy.
7. Jest to system o wysokiej niezawodności, główny osprzęt, taki jak pompa materiału, pompa ciepłej wody, zawory, elementy elektryczne układu sterowania, a elementy wykonawcze są znane na całym świecie. Pasteryzator do rur i sterylizator do jogurtów można zaprojektować zgodnie z wymaganiami klienta. Pasteryzator tubowy naszej firmy służy do napełniania opakowania aseptycznego. Pasuje do różnych opakowań aseptycznych, takich jak: aseptyczne opakowanie papierowe, aseptyczne opakowanie papierowe, plastikowe, aluminiowe opakowanie foliowe, aseptyczne opakowanie na butelkę PE, szczególnie nadające się do produkcji wszelkiego rodzaju produktów mlecznych.

przeczytaj więcej
Price: 285,000.00 zł + VAT 23%
Kategoria: UHT CIP Uzdatnianie Pasteryzacja

CIP SYSTEM CZYSZCZENIA

System czyszczenia CIP

Przegląd

Maszyny Nancheng koncentrują się na doskonaleniu teorii maszyn i wydajności w przemyśle maszyn spożywczych. Nasza firma jest światowej klasy chińskimi producentami systemów czyszczenia CIP i dostawcami systemów czyszczenia CIP, a od lat przeszliśmy ISO9001, National GMP Technology Standard Evaluation, inspekcje przeprowadzone przez National Pharmaceutical Equipment Inspection Center, system czyszczenia CIP są projektowane i produkowane ściśle według norm takie jak ISO, SMS, IDF, DIN, QB/T2003, 2004, 3A oraz nasze wewnętrzne standardy. Testy laboratoryjne w celu zapewnienia, że każdy element kwalifikowanego systemu czyszczenia CIP jest wysyłany do klientów.

przeczytaj więcej
Kategorie: MASZYNY, UHT CIP Uzdatnianie Pasteryzacja

型号 Model	容量 Normal Volume (L)	罐体尺寸Pot body				搅拌功率 Agitator Motor (KW)	搅拌速度 Agitator Returning Speed (n/min)
		length (mm)	width (mm)	Height (mm)	Weight (mm)		
NCT-0.5	500	1360	1060	1360	510	0.75	25
NCT-1	1000	1760	1260	1510	640	1.1	35
NCT-2	200	2000	1660	1800	880	1.1	35
NCT-3	3000	2210	1860	1960	1120	1.1	35
NCT-5	5000	3060	2015	2100	1620	1.1X2	43
NCT-8	8000	3260	2060	2200	1740	1.1X2	43
NCT-10	10000	2950	2300	2500	2170	1.1X2	43

ZBIORNIK NA MLEKO

Mleko do chłodzenia mleka jest używane głównie do przechowywania mleka lub innego płynu do przechowywania. Wykorzystuje międzynarodową zaawansowaną technologię, przyjmuje importującą sprężarkę powietrza oraz system bezpieczeństwa i ochrony, monitor mikrokomputera, importowaną zaawansowaną technikę i sprzęt, taki jak pęcherzyki poliuretanowe, parownik o strukturze plastra miodu. Jest to więc idealny sprzęt do chłodzenia i przechowywania na pastwiskach, stacjach mlecznych, fabrykach mleka, fabrykach żywności, fabrykach napojów i przemyśle farmaceutycznym.

przeczytaj więcej
Kategorie: MASZYNY, UHT CIP Uzdatnianie Pasteryzacja, ZBIRONIKI

UHT CIP Uzdatnianie Pasteryzacja

Volume	Dimensions(mm)				Motor	Weight
Ltr / gal	A	B	C	D	(kw)	(kg)
100/26	760	1520	1245	745	0.18	190
200/52	860	1620	1345	845		210
300/79			1495	995		250
400/105			1645	1145		300
500/132			1745	1245		325
600/158	880	1640	1815	1315		365
700/185	890	1650	1925	1425		390
800/211			2005	1505		415
900/238	910	1670	2045	1545	0.37	440
1000/264			2155	1655		480
1100/290			2205	1705		510
1200/316			2275	1775		530
1300/343			2335	1835		545
1400/369			2395	1895		575
1500/396			2445	1945		595
1600/422			2505	2005		625
1750/462			2595	2095		655
2000/792	930	1690	2705	2205		705

KADŹ DO SERA

Kadź z serem

Przegląd

Mleko serowarskie poddaje się wstępnej obróbce, po dodaniu kultury bakteryjnej odpowiedniej dla rodzaju sera i miesza się z podpuszczką. Aktywność enzymatyczna podpuszczki powoduje, że mleko koaguluje do stałego żelu zwanego koagulatem. Jest cięty za pomocą specjalnych narzędzi tnących na małe kostki o pożądanej wielkości, aby ułatwić wydalanie serwatki. W pozostałej części procesu wytwarzania skrzepu bakterie namnażają się i wytwarzają kwas mlekowy, a ziarno skrzepu poddawane jest obróbce mechanicznej przy pomocy mieszadeł, przy jednoczesnym podgrzewaniu skrzepu zgodnie z zadanym programem. Połączone działanie tych trzech działań wzrostu bakterii, obróbki mechanicznej i obróbki cieplnej skutkuje synerezą, czyli oddzieleniem serwatki od ziaren twarogu. Gotowy skrzep umieszcza się w formach serowarskich, które decydują o kształcie gotowego sera. Ser jest prasowany pod własnym ciężarem lub poprzez wywieranie nacisku na formy. Na koniec ser jest powlekany, zawijany lub pakowany. Większość rodzajów serów będzie dojrzewać w dojrzewalni przez dłuższy czas.

przeczytaj więcej
Kategorie: MASZYNY, MIESZALNIK, UHT CIP Uzdatnianie Pasteryzacja, ZBIRONIKI

Effective volume (L)	Dimension of tank (mm x mm)	Total high (mm)	Heat preservation layer (mm)	Diameter of inlet & outlet (mm)	Motor power (kw)	Blending speed (R/mm)
1000	1060x1220	2550	51	60	0.75	1480
2000	1340x1500	2900	51	60	1.1	1480
3000	1410x2000	3400	51	60	1.5	1480
5000	1810x2000	3500	51	60	2.2	1480
8000	2060x2440	4000	51	60	3	1480
10000	2300x2440	4050	51	60	3	1480
15000	2530x3000	4700	51	60	3	960
20000	2640x3660	5400	51	60	3	960
50000	3000x7500	8500	76	60	3	960

ZBIORNIK DWU WARSTWOWY Z MIESZALNIKIEM

Obowiązujący zakres

Do cieczy, mieszanin, procesów produkcyjnych, mieszania cieczy itp.

Szeroko stosowany w dziedzinie żywności, produktów mlecznych, napojów z soków owocowych, medycyny, inżynierii chemicznej i

Bioinżynieria.

Cechy konstrukcyjne

#Materiał

Kształt produktu

Podwójne warstwy, wypełniona antresolą

sanitarna stal nierdzewna.

Okrągła ściana cylindra warstwy wewnętrznej,

materiały izolacyjne.

aby zapewnić sterylność.

R Skład wyposażenia

1. Szybko otwierający się właz.

2. Wszystkie rodzaje części czystych CIP.

3. Oddychająca osłona higieniczna do zwalczania szkodników.

4. Regulowana wysokość trójkątnego wspornika.

5. Zdejmowany zestaw rurki zasilającej.

6.Termometr (na potrzeby użytkownika)

7.Drabina (na potrzeby użytkownika)

8. Mikser boczny śmigła

9. Wskaźnik poziomu i system kontroli poziomu (według potrzeb użytkownika)

10. Płyta przeciw wirowi.

przeczytaj więcej
Kategorie: MASZYNY, MIESZALNIK, MIESZALNIKI, UHT CIP Uzdatnianie Pasteryzacja, ZBIRONIKI

UHT PŁYTOWY

Przystosowuje się do podgrzewania, sterylizacji, utrzymywania ciepła i chłodzenia cieczy wrażliwych na ciepło, takich jak świeże mleko, napoje i soki, wino. Ta maszyna ma wysoki stopień recyklingu, oszczędność energii i redukcję kosztów, zwartą konstrukcję, prostą obsługę i wygodne utrzymanie.

Metody sterowania: półautomatycznie, w pełni automatycznie (sterowanie PLC, widok dotykowy)

Główne wyposażenie: pompa materiału, zbiornik wyrównawczy instalacja ciepłej wody, regulacja temperatury i magnetofon oraz elektryczna,

układ kontrolny

Wydajność produktu: 0,5-30 t/h

Temperatura sterylizacji: 72-137°C

utrzymywanie czasu: 4-300s

±#*SK Główne standardy techniczne

(L/H) Zdolność produkcyjna 1000

obszar lęgowy16

(C) Temperatura wlotu materiału 5

Temperatura na wylocie materiału 137

Temperatura sterylizacji

(S) Czas utrzymywania ciepła

K(C) Temperatura wody z lodem

K(T/H)

3

Zużycie wody lodowej

LUB (mm) Rozmiar złącza

025

(KG) Waga

980

HRT (mm) Rozmiar (dł. * szer. * wys.)

1500x1500x2000

(KW) Moc

przeczytaj więcej
Price: 149,000.00 zł + VAT 23%
Kategorie: MASZYNY, UHT CIP Uzdatnianie Pasteryzacja

UHT PRZEPŁYWOWY RUROWY DO NAPOJÓW

Rurowa maszyna do sterylizacji UHT może przetwarzać płynne produkty spożywcze i napoje na gorąco. Główne zalety: 1. Wysoki efekt cieplny, 90% ciepła można odzyskać po podgrzaniu materiału 2. Można uzyskać łagodne ogrzewanie, ponieważ temperatura między medium a materiałem jest niewielka. Rura grzewcza

przyjmuje rurę falistą, materiał i medium są w przepływie. 3. Maszynę można kontrolować i rejestrować automatycznie w celu czyszczenia CIP, sterylizacji rur i materiałów

4. System sterylizacji temperatury, ciśnienia pary, przepływu i przepływu materiału może być kontrolowany w precyzyjny i niezawodny sposób.

5. Wnętrze rury materiałowej przyjmuje zaawansowaną polską technologię. Do rury przyjęto automatyczne spawanie. Rura może być czyszczona automatycznie. Cały proces produkcyjny może być sterylizowany automatycznie w celu zapewnienia jego aseptyki.

6. Osprzęt maszyny ma tę zaletę, że jest wysokiej jakości, co przyczynia się do bezpieczeństwa systemu. Para, gorąca woda i materiał są chronione metodami ciśnieniowymi i systemem alarmowym.

7. Dzięki wysokiej niezawodności główne wyposażenie maszyny, takie jak pompa materiału, pompa ciepłej wody, zawory, elementy elektryczne układu sterowania, to znane na całym świecie marki. Pasteryzator do rur i sterylizator do jogurtów można zaprojektować zgodnie z wymaganiami klienta. Rurowy sterylizator UHT naszej firmy został zaprojektowany jako dodatkowe wyposażenie aseptycznej maszyny pakującej i pasuje do różnych aseptycznych opakowań, takich jak aseptyczne opakowanie papierowe, plastikowe, aluminiowe opakowanie z folii kompozytowej, aseptyczne opakowanie na butelki PE, produkcja płynnego nabiału i napojów.

Pojemność produktu (L/H) 1000

Temperatura wlotu materiału°C 4-25°C

Temperatura wyjściowa materiału°C 4-30°C

Temperatura sterylizacji 95-143°C

Czas utrzymywania ciepła (S) 4-15

Ciśnienie pary 0,6 MPa

Zużycie pary 130kg/godz 0,6 MPa

Ciśnienie sprężonego powietrza

50 l/godz

50 l/godz

Rozmiar NER (mm) 3500x1600x1800
8.75

moc (kW)

Parametry procesu

1)5°C-65°C()→95°C(30S)→138°C(4S)¬25°C, IZMFAO;

2) 5°C-65°C()→115°C/125°C(5-15S)¬88°C-90°C, AF;

3) 5°C→65°C()→115°C/125°C(5-15S)¬75°C-78°C, jF+A.

1) 5°C-65°C (homogenizator)→95°C(30S)→138°C(4S)-25°C, do napełniania aseptycznego.

2) 5°C-65°C (homogenizator)→115°C/125°C(5-15S)→88°C-90°C, do napełniania na gorąco.

3) 5°C-65°C (homogenizator)→115°C/125°C(5-15S)→75°C-78°C, do napełniania w średniej temperaturze.

przeczytaj więcej
Kategorie: MASZYNY, UHT CIP Uzdatnianie Pasteryzacja

UNIWERSALNY SYSTEM CIP UHT UZDATNIANIA DO PRODUKCJI NAPOJÓW

Przyjęta najbardziej zaawansowana technologia, ta maszyna łączy system uzdatniania wody, zbiornik mieszający, zbiornik emulgujący, homogenizator, sterylizator, zbiornik fermentacyjny, zbiornik magazynowy, agregat wody lodowej, sprężarkę powietrza, kocioł parowy, CIP, rury, armaturę itp. jako jedną połączoną linię produkcyjną . Wyjście systemu można podłączyć bezpośrednio do maszyny napełniającej. Dzięki rozsądnej strukturze, pięknemu zwartemu kształtowi połączona linia produkcyjna może znacznie zmniejszyć powierzchnię produkcyjną przestrzeni. Do obsługi maszyny potrzeba mniej pracowników. Koszt utrzymania jest niski. Ta połączona linia produkcyjna może produkować pasteryzowane mleko, jogurt, lody, soki owocowe, napoje herbaciane itp. Wszystkie urządzenia elektryczne i akcesoria pochodzą od znanej na całym świecie marki Konstrukcja ze stali nierdzewnej, zgodna ze standardami higieny.

Produkcja godzinowa

200, 300,500,1000 litrów / godz

/Moc

25-35 kW

HRWymiar

2800x2000x2300-2800(mm)

Produkcja jest

UHT CIP Uzdatnianie Pasteryzacja

80-100m2

Produkcja osobista

1-2 na zmianę

Waga

3200-5000 (kg)

przeczytaj więcej
Price: 229,000.00 zł + VAT 23%
Kategorie: MASZYNY, ROZLEWNICZE NALEWAJĄCE, UHT CIP Uzdatnianie Pasteryzacja