

巴氏杀菌
系统



全面的自动化方案
专业的电气设计
高质量的PLC编程
良好的人机界面

北京瀚海峰科技有限公司

HYPERFORE

Beijing Hyperfore Technology Company
Ltd.

巴氏杀菌法是将牛奶在低温下长时间加热或在高温下短时间加热的一种加工方法。目前，在72°C-85°C的高温杀菌是牛奶中杀灭有害细菌的常用方法，同时营养和纯净的口感得到了很好的保存。

巴氏杀菌乳生产工艺

1. 用清水冲洗整个系统
2. 用热水加热、灭菌整个系统，保持系统无菌环境
3. 保持系统内热交换处于稳定状态
4. 生奶从储槽出来至巴氏杀菌平衡罐，经加热段加热后迅速冷却至4°C，进入巴氏杀菌储槽。
5. 生产后用清水冲洗管子。
6. CIP清洗系统



可选配置：

- 分离器

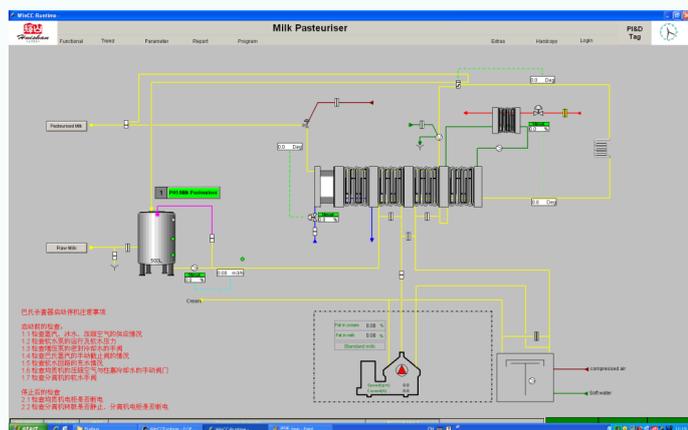
分离机可实现牛奶澄清、脱脂、标准化三大功能。

- 均质机

液态物料经挤压、强力冲击、压力损失膨胀后再进行精制，使物料能更均匀地混合，如在乳制品加工中，均质机使乳脂破碎成更小的颗粒，使产品体系更稳定。

- 蒸发器

蒸发器用于牛奶冷凝。



成功案例：

- 1、西安银桥带分离机、均质机、蒸发器牛奶巴氏一套，酸奶巴氏一套。
- 2、蒙牛唐山工厂、太原工厂、宝鸡工厂带均质机、蒸发器牛奶巴氏各两套。
- 3、辉山乳业一厂带分离机、均质机、蒸发器牛奶巴氏一套，酸奶巴氏一套。
- 4、伊利乳业带分离机、均质机巴氏一套。

瀚海峰科技自成立以来，一直致力于乳品、饮料、啤酒、医药、化工行业的工艺工程及自动化系统的设计与研发，拥有多项自主开发的上位机软件和PLC程序的著作权。与多个欧美公司直接合作，并获得合作伙伴的赞赏。

瀚海峰科技-自动化系统的特点

1. 全面的自动化解决方案

从小规模的单元系统到大规模的全厂自动化

2. 专业的项目管理

3. 专业的电气设计

采用Eplan P8系统，具备多语言支持能力

4. 高品质的电气控制柜

所有元器件都是国内外一流公司的成熟产品。包括：

1. PLC 系统： Siemens / AB
2. 低压电器： Siemens / Schneider /ABB
3. 传动： Siemens / Danfoss /ABB
4. 柜体： Rittal / BCC
5. 总线系统： Wohner /Rittal
6. 端子： Phoenix /Weidmueller
7. 电磁阀： Festo / Burkert
8. SCADA： Wincc /Intouch /iFix

5. 高质量的PLC编程

结构化及面向对象的编程思想、良好的注释与编程习惯，经过实际检验的基础功能块库使得可靠性与可维护性大幅度提高。

6. 良好的人机界面

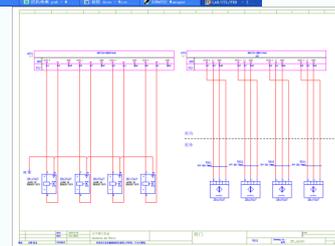
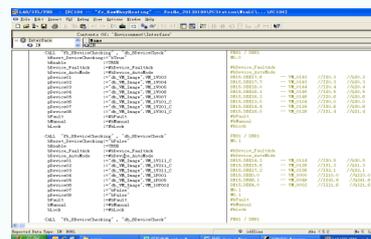
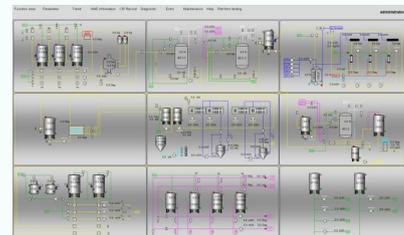
对于人机界面方面，除了保证操作的合理性、安全性、方便性，以及生产过程中的信息处理外，维修人员的维修信息，历史记录报表、趋势图等方面都有完善的处理。

7. 远程技术支持

能快速解决现场发生的问题，帮助故障诊断与解决。

8. 有经验的电气安装与机械安装团队

专业的电气与机械安装团队，具有十多年的相关领域经验。





乳品、啤酒、饮料、食品、医药行业专
业的自动化工程， 工艺工程专家

北京瀚海峰科技有限公司是一家为乳品、啤酒、饮料、医药、化妆品、日化行业提供解决方案，交钥匙工程的领先企业。我们的业务范围包括：电气和自动化系统，工艺工程，安装工程（电气安装，机械安装），维护和维修服务，设备销售。我们的客户遍布国内外，其中包括著名的乳品集团，啤酒集团，制药集团和食品集团等。

电话: 010-89764800 / 18513953013 邮箱: admin@hyperfore.com
地址: 北京市昌平区景兴街18号企业墅上区1-5-3层