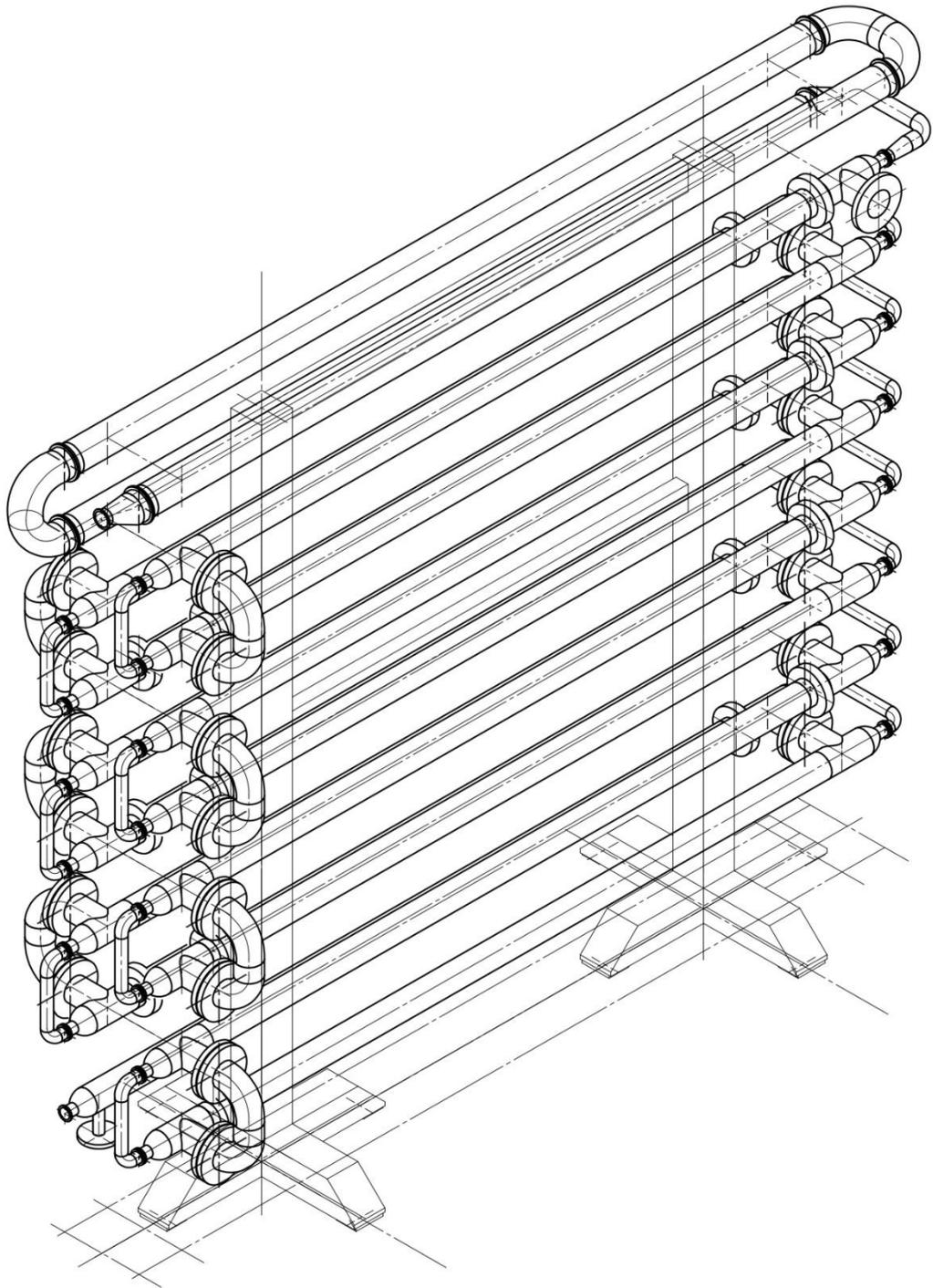
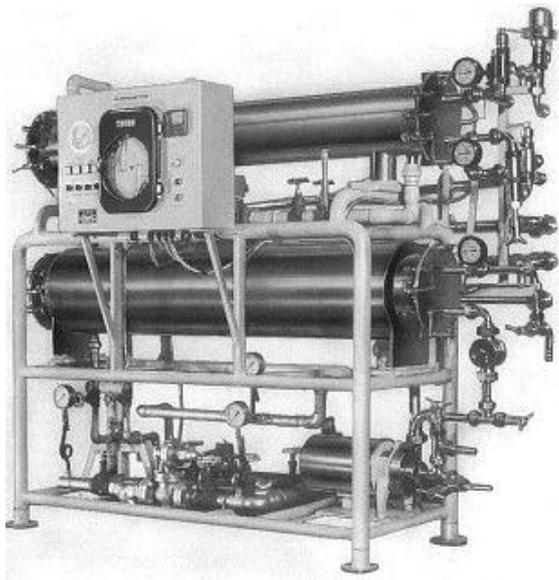


# 瞬間殺菌器・予熱器

FLASH PASTEURIZERS · PRE-HEATERS

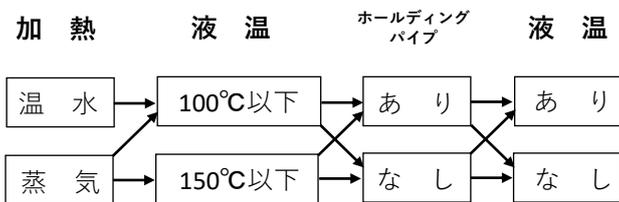


日南機械株式会社



多管式瞬間殺菌装置は、果汁などを高温短時間で殺菌処理を行う装置です。殺菌液と未殺菌液は三方弁により自動的に切り換え、殺菌液は冷却されて製品となり、未殺菌液は冷却されて原液槽へもどります。適切な給液ポンプを用いることによりパルプ分が多く、高粘度の混濁果汁の場合でも製品品質の劣化なしに殺菌が可能です。果汁類の殺菌器は、次の組合せがあります。

多管式瞬間殺菌器 ( 140°C殺菌、冷却器付 )



- ◎品質の劣化が少ない
- ◎高圧操作が可能
- ◎停止後の液を取り出し取り出しやすい

