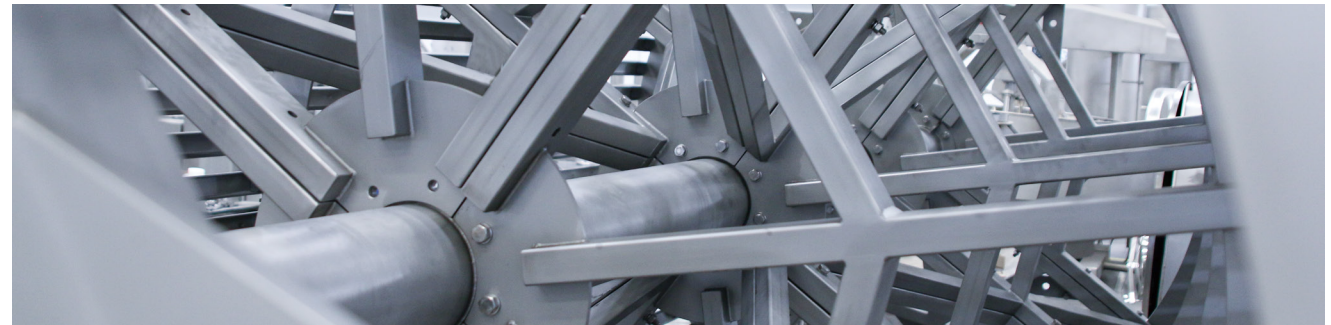
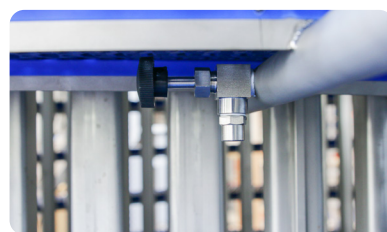
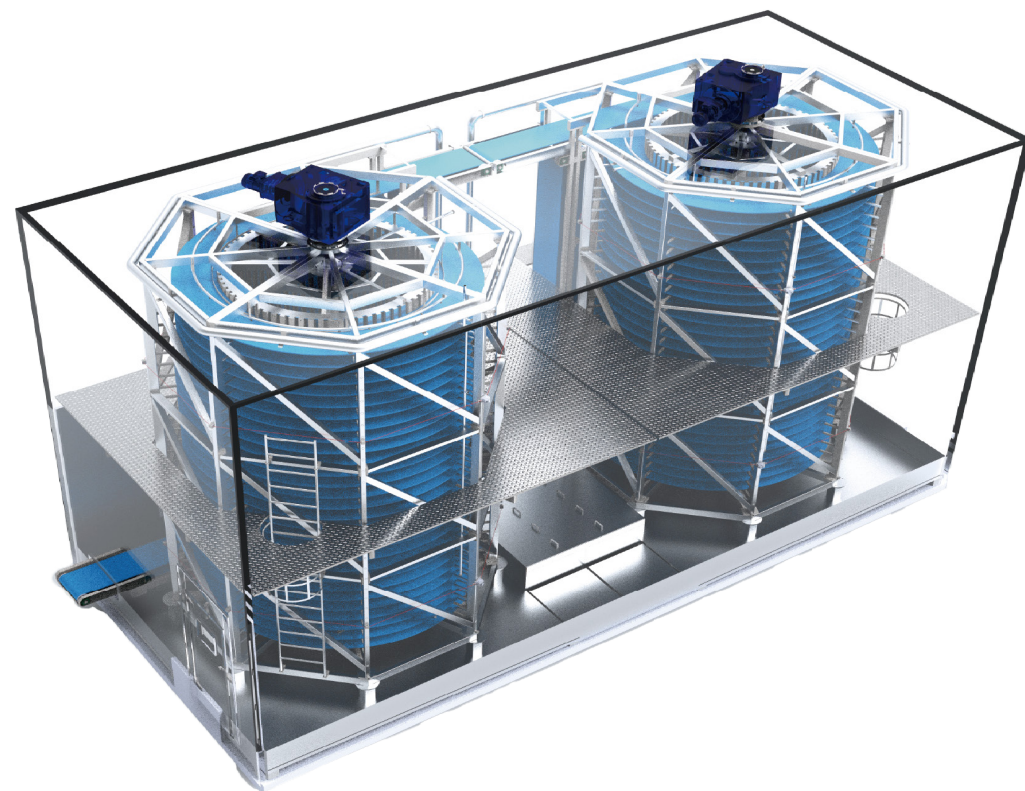


螺旋水传导系统

锦岸机械助力您提质降本

■ 设备概述

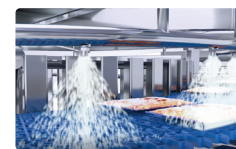
螺旋水传导系统通过不锈钢喷嘴专利设计提供一个持续的巴氏杀菌和快速冷却过程，可减少包装后的细菌生长和延长保质期；在传导效率，设备空间，能耗等方面做到了创新和改进，出包整齐无需人工理料且可搭配后段包装成自动化生产线，打造速度更快、占用空间更少的巴氏杀菌和水冷系统，适用于调料包、酱料、乳制产品、中央厨房。



■ 设备特点

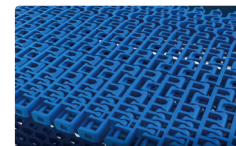
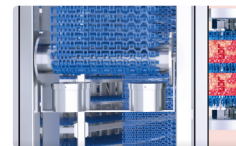
● 更高的传导效率

1. 水的传导效率是空气的20倍。
2. 不锈钢喷嘴专利技术，支持不同角度喷洒作用，提升冷却加热效果。



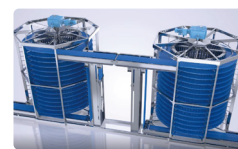
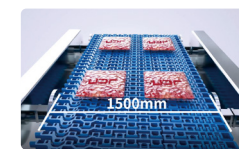
● 更好的稳定性

1. 网带浮动滚筒可根据张紧力自动调节。
2. 网带表面平滑接触产品，减少移位。



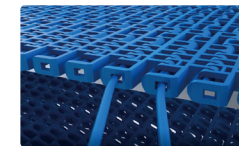
● 更高的吞吐量

1. 网带最宽可支持1500mm。
2. 约300m的网带可压缩至200m³空间中，根据产能定制螺旋大小及数量。



● 更方便的维护

1. 电机外置，直驱专利设计。
2. 网带更换方便，无清洁卫生盲区。



■ 技术参数

转笼直径	2000~4000mm	进出料端长度	500mm/1100mm
网带层数	6~30层	进出料端高度	900mm/900~5000mm
产能	1~6t	控制面板	西门子PLC触摸屏控制
保温库板	双面不锈钢面板内部填充阻燃聚氨脂隔热层	制冷剂 and 冷却时间	氟利昂、无极变频可调
网带宽度	516~1320mm	清洗方式	人工网带清洗CIP



螺旋水传导系统

↑ 65~90°C

巴氏杀菌

↓ 2~5°C

快速降温

❄️ -30°C

速冻保鲜

■ 合作伙伴



■ 食品与餐饮事业部

2010年, 锦岸完成了火锅底料设备从手工配料及成品包装到整厂的无人化操作生产, 从单一的设备制造到整厂设备设计制造, 为食品与餐饮数字智能化发展奠定了扎实的基础。

2016年新工厂落建, 食品与餐饮事业部应运而生, 面对食品餐饮的行业高要求及高发展, 食品与餐饮事业部从咨询、规划、设计、制造、安调到后续升级的一站式服务都遵循公司“为您创造价值, 携手慧构未来”的经营理念。在食品与餐饮行业我们在注重设备本身对行业的创新价值, 更加趋于还原您食品传统风味的工艺传承, 让数字智能化落地于食品本身。

