



VarioFlash B 装置内的快速巴氏灭菌

LCS 机器升级
编号 0371



这个升级改善了以下方面

- 效率
- 环境
- 介质
- 品质
- 人员
- 材料

升级效用

采用最佳温度时间关系的处理工艺来改善啤酒品质。降低微生物风险。缩减混合阶段及产品损耗。

适合下列机器类型

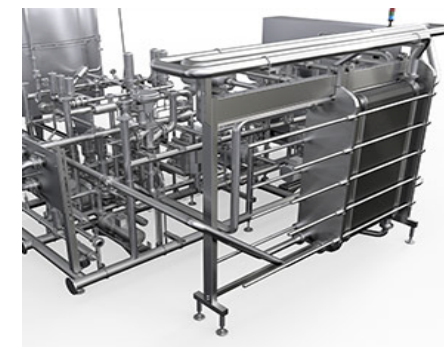
VarioFlash B 装置的所有瞬时加热器

安装所需生产中断时间极短

整合第一种生产类型仅需 4 个工作日。这些时间为标准值，还必须根据具体项目情况进行匹配。

实现以下改进

- 相较于传统工艺，在保热时间短且较高的处理温度的情况下，啤酒的热负荷更低。
- 对于浑浊度稳定性方面，处理时间相对更短，然而温度 > 80 °C 则尤为重要。这样白啤在浑浊度方面将趋于稳定，而无需进行过度巴氏杀菌。
- 较高的微生物安全性依赖巴氏灭菌过程中微生物均匀的停留时间。
- 这种较高的温度、较短的保热时间，在老化、高温以及氧指示器方面均表现出积极成果。
- 由于混合阶段更少、压力损失更低和空间需求缩小，以及产品损耗较低，这种瞬时加热装置实现了极高的效能。
- 上部安装的托盘装置则更为便于操作且利于维护。



联系方式

请咨询您所在地的克朗斯分公司或致邮 upgrades@krones.com.

