



DEHAOLI

北京国精机电科学技术研究院

Beijing Guojing Electromechanical
Science and Technology Research Institute

北京得昊力新科技发展有限公司

Beijing Dehaoli New Technology Development Co.,Ltd

红外线 电热灭菌机

(纯电无蒸气电热灭菌机)

国际首创 国际金奖 发明专利 节能降耗 低碳环保

北京国精机电科学技术研究院
北京得昊力新科技发展有限公司

Subverting tradition 颠覆传统， 蒸汽时代跨进电气时代！

探索出一条绿色发展+食品安全+节能环保的食品机械之路，技术研发绝不局限于某一特定方向，而是切中行业痛点，让技术真正服务于行业需求。积极践行绿色发展理念，为食品安全、节能减排，节约产品成本突破技术发展瓶颈、促进食品安全环保产业升级起到了重要推动作用，用实际行动助力碳达峰和碳中和目标的如期实现。

红外线超高温瞬时灭菌机由于不再使用锅炉和蒸汽，仅使用单一电力，不产生碳排放及废水，实现零污染零排放。广泛应用于牛奶、药液、饮料、酱油醋、果酒、医药、保健品等产品的商业灭菌，还能用于各产品各工艺的灭菌，包括但不限于企业热水、管道灭菌、包装灭菌等。采用红外线灭菌机进行灭菌生产，每年可为国家至少减少天然气使用31.62亿立方，减少二氧化碳排放700万吨。

改变了传统蒸汽对流体食品灭菌的方法，用红外线产生热辐射，用以消灭食品当中的致病菌和微生物，起到免加防腐剂，防止变质，延长保质期的目的还能保持食品中的营养成分不被破坏。

中国奶业协会
常务理事王怀宝先生题词：

民管科企得昊力
天菌保鲜创奇迹
红外加热独一家
愿为奶业添羽翼

王怀宝
05.8.29

CONTENTS

目录

01 /	Company Profile 公司简介 01	02 /	Founder's Introduction 创始人介绍 02
03 /	Development History 发展历程 03	04 /	Certificate of Honor 荣誉证书 04
05 /	Patent Certificate 专业证书 05	06 /	Cooperative Enterprise 合作企业 06
07 /	Inspection Report 检测报告 07	08 /	Equipment Advantages 设备优势 08
09 /	Equipment Performance 设备性能 09	10 /	Product Introduction 产品介绍 10

Company Profile

公司简介

北京得昊力新科技发展有限公司成立于2001年，总部位于北京市海淀区上地高科技园区，是一家专业从事红外线灭菌保鲜设备研发、生产、销售和服务的高新技术企业，创始人为科学家张振国教授。他在2012年北京顺义区马坡镇又注册成立了北京国精机电科学技术研究院，进一步拓展节能环保技术和灭菌设备的研发与应用。

北京得昊力与北京国精机电核心业务是为乳品、饮料、调味品、低度酒、保健品及医药等领域生产企业提供先进的灭菌保鲜设备、整体工艺设计、工程安装及人员培训等一站式服务，致力于帮助客户实现环保、节能的绿色生产。张振国教授带领技术团队发明的“红外线电脑超高温瞬时灭菌机”（纯电无蒸汽灭菌机）是一项国际首创技术，该设备不仅荣获国际专利金奖1项、全国金奖4项，还取得国家发明及实用型专利12项，并通过了“国家食品加工机械质量监督检验中心”的权威检测认证。

历经数十年发展，首席科学家张振国教授带领技术团队将该技术从第一代迭代至第十六代，产品线覆盖红外线超高温瞬时灭菌机、红外线巴氏灭菌机、实验室专用灭菌机、多功能发酵器、预热机、化糖机、连续灭菌机、红外线节能清洗系统、电热开水器、蒸汽发生器等11大类88种规格设备。其技术在乳制品、茶饮料及果汁饮料无菌冷灌装工艺中的应用属国内首创。多项高新技术的集成应用保障了生产线运行的高效稳定与产品安全性，显著降低设备投资和生产成本，无需依赖高耗能的二次灭菌设备和耐热包装材料。

公司客户涵盖解放军总参基地、中央军委后勤部食品基地等军事单位，解放军新疆马兰63650 部队、解放军总参三部61062部队乳品生产基地、解放军酒泉卫星发射中心、露露、六必居、香港福斯、三鹿、天润、益海嘉里、金龙鱼、宁化府、高升酒业等知名品牌。得昊力与国精机电研究院曾获“全国质量信誉双保障单位”“中国食品机械行业十大影响力品牌”“全国质量服务信誉AAA级诚信企业”等多项荣誉，在行业内拥有良好的口碑和影响力。

截至2025年，公司产品已在全国部署几百条流水生产线，设备运行稳定，深受用户信赖，实现了经济效益与社会效益的双重提升，

科学家张振国教授简要介绍



生于一九五一年一月五日，现年七十一岁，大学，研究员，教授级高级工程师，原任国家食品机械行业标准化委员会委员、现任中国奶协工业委员会委员、中国畜牧产品加工研究会专家委员会委员、中国科学报社特聘科学家、中国管理科学院特聘研究员、中国乳品工业杂志编委、北京国精机电科学技术研究院院长。北京得昊力新科技发展有限公司董事长。天露恒健食品生物科技（天津）有限公司董事长。



扫描二维码可在百度百科了解更多创始人简介

一、发明专利及科研成果

张振国教授四十年来发明专利及科研成果有95项：其中荣获国家发明专利和实用型专利18项、国际首创5项、国内首创30项，荣获全国及省部级奖33项，其中金奖10项，银奖、优良奖、开发奖6项。

二、荣获国家及省部级奖励、称号

- 1、首届中国乳品工业十大杰出科技人物；
- 2、中国十大科技创新人物；
- 3、全国边陲优秀儿女金质奖章；
- 4、中国百名优秀企业家称号；
- 5、全国自学成才先进个人；
- 6、国家级科技功臣称号；
- 7、共和国建设者称号；
- 8、世界名人称号；
- 9、陕西省七五期间特等奖；
- 10、陕西省新长征突击手称号；
- 11、宁夏科技实业家称号；

三、受到党和国家领导人的接见及媒体报道

他做为对国家和社会做出重要贡献的科学家、发明家、企业家，曾受到原党和国家领导人胡锦涛、温家宝、王兆国、刘延东、李源潮、倪志福、李金华、张梅颖及老一辈党和国家领导人方毅、杨得志、余秋里、胡乔木、秦基伟、陈慕华、胡启立等及老一辈党和国家领导人亲切接见并合影留念。他的先进事迹被《中央电视台》、《宁夏电视台》《陕西电视台》《人民日报》《光明日报》、《大众科技报》、《中国食品报》《经济参考》、《科技报》、《光奶业报》《农产品加工报》、《北京日报》《首都信息报》、《北京

信息导报》、《北京晚报》、《广告报》、《陕西日报》、《陕西科技报》、《陕西农民报》、《宁夏日报》、《宁夏画报》、《中国乳品工业》、《中国乳业》、《中国乳品》、《食品科学》、《食品工业科技》、《乳业导刊》等三十多家新闻媒体，分别以“八十年代的李三辈”、“为中华腾飞自强不息自学成才”、“全国自学成才模范张振国”、“全国边陲优秀儿女金质奖章”、“靖边沙棘饮料进了北京城”、“靖边沙棘有四个全国第一”、“用新技术新设备武装我国民族奶业”、“一个发明家的奋斗历程”、“一个发明家的梦”、“中国乳品加工业十大杰出科技人物的风采”、“执着于科技创新的企业家张振国”、“执着探索、勇攀高峰”、“让中国企业使用上质优价廉的国产设备”、“要干就干好，为国为民做实事”、“科学有险阻，苦战能过关”、“一个发明家的奋斗的追求”、“敢想、敢干、敢创新”、“中国十大科技创新人物张振国”等标题进行专题报道。

中国发明协会会长朱丽兰（左）与科学家张振国在（右）人民大会堂亲切交谈



Development History

发展历程

1984—1994 技术研发期

1984年创始人张振国教授担任陕西靖边科技开发有限公司总经理、北京丰台北斗饮料厂厂长、陕西靖边沙棘饮料有限公司总经理。在产品研发生产灭菌环节过程中,由于在当时国内没有引进相关先进的灭菌技术,用传统烧煤炭的方式来灭菌。为了解决传统灭菌方式灭菌不彻底、费人工、费工时、费能耗、安全风险高、污染环境。由此张振国教授开始研发红外线超高温瞬时灭菌设备,来解决传统蒸汽灭菌机所带来的种种问题。

1989年经过张振国教授不懈的努力红外线超高温瞬时灭菌机原型机问世。

1991年红外线超高温瞬时灭菌机拿到了知识产权,终于填补了国际没有纯电无蒸汽灭菌设备的空白。由此咱们国人也有在灭菌领域的原创技术。

1994年成立宁夏海力得高科技实业总公司开始向市面推广红外线超高温瞬时灭菌机。

1994—2001 产业化初期

1997年为了更好的发展张振国教授在北京成立了北京宏帅科技有限公司,

2000年张振国教授发明红外线超高温瞬时灭菌机和百冠的前身廊坊段锻压机床厂生产的灌装机,核工业第二设计院搭建的洁净车间。共同设计并制造了国内第1条无菌冷罐装茶饮料线。

2001—2023 全面发展期

2001年在北京海淀上地高新区成立了北京得昊力新科技发展有限公司。

2002年北京得昊力新科技发展有限公司获得国家高新技术企业认证。

2011年为中央军委后勤基地设计并生产了一条牛奶酸奶生产线并安全生产至今,生产的产品特供京西宾馆和国家领导人。

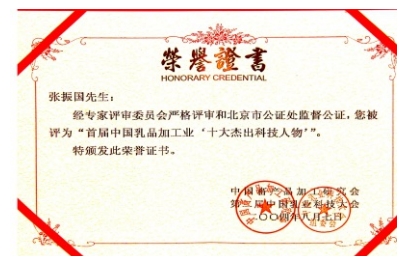
2012年北京顺义区马坡镇成立北京国精机电科学技术研究院,该院专业从事研发节能环保设备及红外线技术应用拓展设备。

2019年在天津宁河现代产业园区成立天露恒健食品生物科技(天津)有限公司作为红外线超高温瞬时灭菌机的示范基地和研发中心,面向所有用户,共同研究发展。

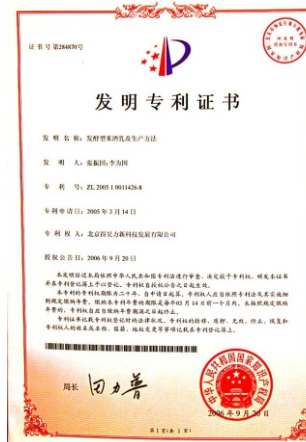
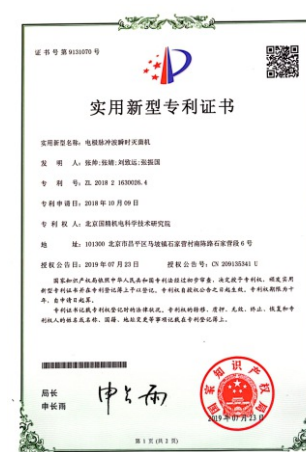
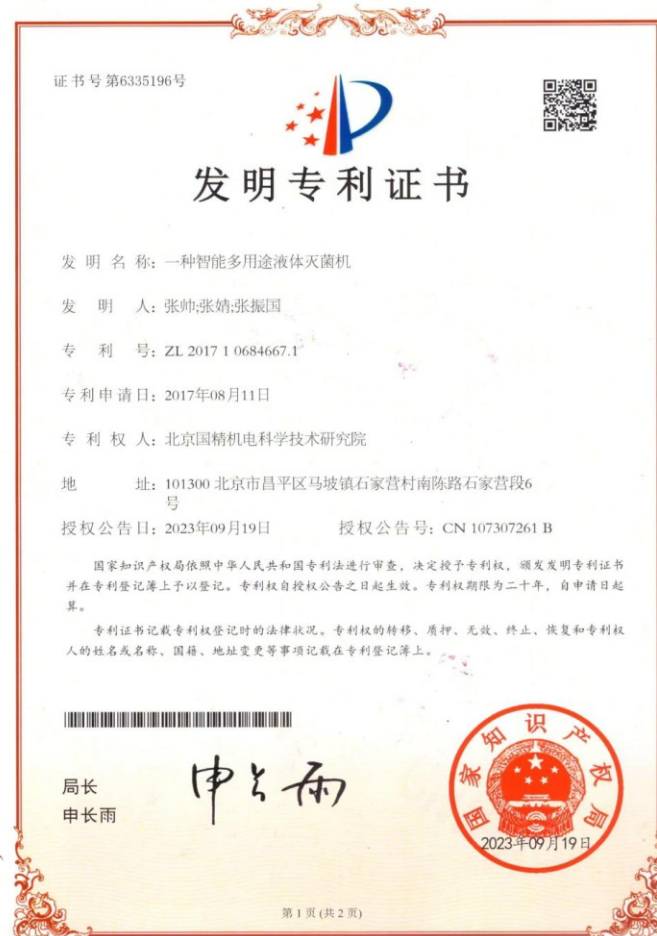
2023年张振国教授带头研发的“一种智能多用途液体灭菌机”荣获国家发明专利。是全国唯一关于灭菌设备的整机国家发明专利。

Certificate of Honor

荣誉证书



Patent Certificate 专利证书



Cooperative Enterprise 合作企业



FRANNY WINERY

法郎妮酒庄

Test Report 检测报告

MA

CNAL

AL

量认国字20872号 L0136 国认监认字168号

国家食品机械质量监督检验中心
The National Quality Supervision and Inspection Center For Food Processing Machine

检验报告
Inspection Report
第 027814 号

产(商)品名称 红外线超高温瞬时灭菌机
Product

受检单位 北京得昊力科技发展有限公司
Inspected Enterprise

检验类别 委托抽样检验
Test Sort

国家食品机械质量监督检验中心
The National Quality Supervision and Inspection Center For Food Processing Machine

国家食品机械质量监督检验中心
The National Quality Supervision and Inspection Center For Food Processing Machine

检验报告 (首页)
Inspection Report (The First Page)
共 3 页 第 1 页 page 1 of 3

No. 027814

产(商)品名称 红外线超高温瞬时灭菌机
Product

规格型号 HCSM 商 标 /
Model Brand

产品批号 / 生产日期 2004-05
Batch No. Producing Date

产品等级 合格品
Grade

受检单位 北京得昊力科技发展有限公司
Inspected Enterprise

地 址 北京市海淀区上地信息路1号
Address

联系电话 010-82895102 邮 编 100085
Telephone Zip Code

委托单位 /
Client

标示生产单位 北京得昊力科技发展有限公司
Manufacturer

抽样地点 用户现场 抽样程序 Q/HDDHB001-2005
Sampling Location Sampling Procedure

样品编号 027814 抽 样 人 张秀荣 张惠芳
Sample No. Sampling Personnel

抽样数量 1台 抽样基数 6台
Sample Quantity Sample Batch

样品状况 完好 抽样日期 2005-02-01
Sample Description Sampling Date

检验日期 从 2005-02-01 至 2005-02-22 检验样品数量 1台
Inspect Duration Testing Sample

环境条件 9℃ 检验类别 委托抽样检验
Testing Environment Test Sort

检验依据 Q/HDDHB001-2005
Test Standard

检验项目 卫生要求、外观等11项
Test Item

检验结论 该批产品按Q/HDDHB001-2005标准所检项目合格。
Test Conclusion

备注 备案号: 0101-2005
Memo

批准 2005年2月22日 审核 王刚 主检 张秀荣
Ratifier Chief Testing Personnel

国家食品机械质量监督检验中心

检验报告(数据页)
共 3 页 第 2 页

No. 027814

序 号 检验项目 标准要求 检验结果 单项结论

1 外观要求 灭菌机外观采用不锈钢面板制造时应达到外无边角平直, 边缝均匀对称, 平整光亮。 符合 合格

2 结构要求 地脚高度: >200 mm 210 mm 合格
凡接触食品的表面上应无凹坑、无斑点、无裂缝、无丝状条纹。 符合 合格

3 密封性能 灭菌体、热交换器应进行水压试验, 试验压力1.0MPa, 经20min自增压应不大于0.02MPa, 目测无渗漏。 符合 合格

4 控制功能要求 应符合本标准5.6条要求。 符合 合格

5 性能要求 灭菌温度误差: $\pm 1.5^{\circ}\text{C}$ 0.3℃ 合格
流量误差: $\pm 5\%$ 4% 合格
最小投料量不小于处理能力30% 符合 合格

6 电气安全要求 接地电阻: $\leq 0.1\Omega$ 0.02Ω 合格
绝缘电阻: $\geq 2\text{M}\Omega$ 200MΩ 合格
经交流50Hz, 2500V, 1min耐压试验无闪络击穿现象。 通过 合格
泄漏电流: $\leq 5\text{mA}$ 3 mA 合格
接地导线截面积 $\geq 10\text{mm}^2$ 10 mm² 合格
电源进线截面积 $\geq 6\text{mm}^2$ 6 mm² 合格

主检: 张秀荣

国家食品机械质量监督检验中心

检验报告(数据页)
共 3 页 第 3 页

No. 027814

序 号 检验项目 标准要求 检验结果 单项结论

7 噪声 $\leq 85\text{dB(A)}$ 65 dB(A) 合格

8 灭菌时间 3 ~ 5 s 4 s 合格

9 出料温度 5 ~ 65 ℃ 45℃ 合格

10 电源适应性试验 电源在180±19V范围内变动, 应满足正常工作要求。 符合 合格

11 耗电量 24 ~ 38 kWh/t 32 kWh/t 合格

12 卫生要求 菌落总数: $\leq 300\text{cfu/ml}$ $\leq 100\text{cfu/ml}$ 合格
大肠菌群: $\leq 30\text{MPN/ml}$ $\leq 30\text{MPN/ml}$ 合格
致病菌: 不得检出 未检出 合格

以下空白:

主检: 张秀荣

节能环保
ENERGY-SAVING

国际首创
PIONEER

专利技术
PATENT

Equipment Advantages 设备十大优势

01 降低灭菌环节设备投资 50-70%
不需要购买锅炉及建设锅炉房

02 降低灭菌成本 50-80%
蒸汽灭菌每小时一吨需要成本50~100元左右, 红外线灭菌机灭菌每小时一吨不足20元

03 节省人力 2-3倍
仅需一名工作人员不用专业锅炉工及操作工

04 节约厂地 50-60%
一吨设备占地仅需4平米

05 灭菌时间短 3-5秒
彻底, 完全达到商业无菌, 不需添加防腐剂

06 精确控温 精控变温
80-140摄氏度可调, 灭菌温度误差为 ± 0.2 摄氏度

07 绿色能源 纯电
只耗电, 不用其他能源

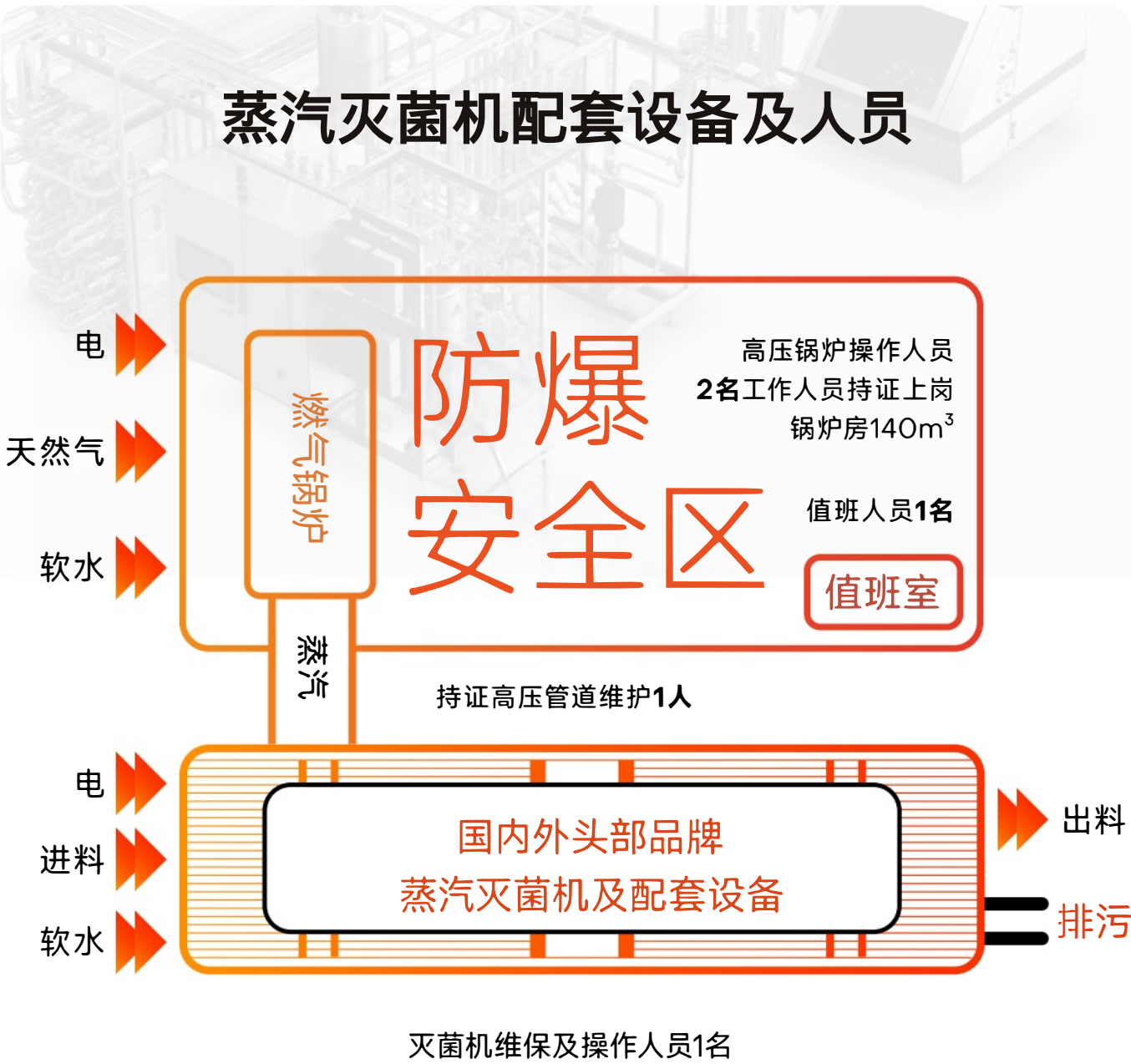
08 减少营养损失 0干涉
减少营养损失, 颜色口感变化极小

09 维护简单 低故障
故障系数低, 不需要日常维修, 设备寿命长

10 无需年检 无隐患
非压力容器无需年检, 也不用压力锅炉持证操作工, 无安全隐患

Configuration Comparison

灭菌机及配套设备布局大小和人员配置对比图



Equipment Performance

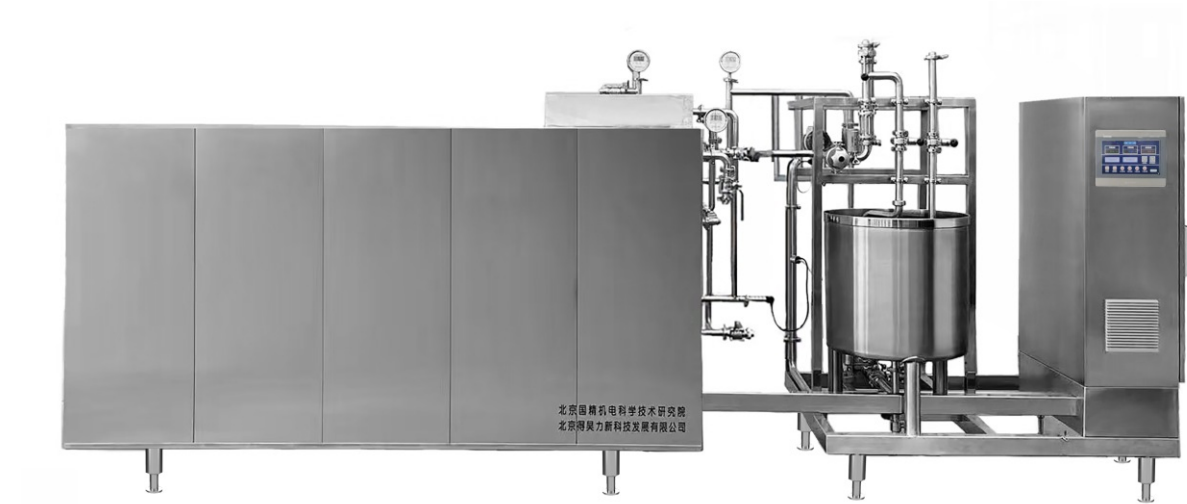
设备性能

红外线电热灭菌器与传统蒸汽灭菌机的 生产成本对比表

比较项目	红外线灭菌机	蒸汽灭菌机
锅炉	无	有
一次性投入	低(约25 万元)	高(约45 万元)
占用土地	5 m²	40 m²
危险性	无	高
铜饪备安装	简单	复杂
附属设备	无	多
管理性	操作简单	操作复杂
操作人员	1名	2名
维修费用	低	高
天燃气费	无	18.5万元
年检费	无	0.2万元
电费	6.0万元	0.8万元
水费	0.2万元	1.3万元
水处理费	无	0.3万元
综合生产成本	低(6.2万元)	高(21.1万元)

注：以年产量3000吨牛奶、果汁饮料、汽水、低度酒，酱油醋，中药液为例。

HCSM-R牛奶豆奶乳制品专用红外线电热灭菌设备



该机专利技术国际首创，获得国际金奖，采用国际先进控温系统及红外线发热系统，灭菌温度控制精度在±0.2℃以内。具有均质前预热、预杀菌和灭菌后冷却系统，CIP清洗系统换热系统。

灭菌工艺：可定制巴氏杀菌和UHT灭菌。

换热系统：可定制管式换热器，板式换热器。

控制系统：可定制全自动系统。

可根据客户的工艺定制专用设备。

主要应用于：牛奶、豆奶、酸奶、各种乳饮料、稀奶油、冰激淋原液、乳酸菌饮料、各种保健饮品、各种中药液等。

型 号	生产能力 (L/h)	电压 (V)	运行功率 (kW)	灭菌温度 (°C)	灭菌时间 (s)	进料温度 (°C)	出口温度 (°C)	外形尺寸 L*B*H
HCSM-T500	500	380	11	75~150	3~600	4~60	4~90	4200*1100*1850
HCSM-T1000	1000	380	21	75~150	3~600	4~60	4~90	4400*1100*1850
HCSM-T1500	1500	380	32	75~150	3~600	4~60	4~90	4400*1100*1850
HCSM-T2000	2000	380	43	75~150	3~600	4~60	4~90	4400*1100*1850
HCSM-T3000	3000	380	64	75~150	3~600	4~60	4~90	4600*1100*1850
HCSM-T5000	5000	380	108	75~150	3~600	4~60	4~90	4800*1100*1850
HCSM-T8000	8000	380	168	75~150	3~600	4~60	4~90	6500*2300*1950
HCSM-T10000	10000	380	210	75~150	3~600	4~60	4~90	6500*2200*2050
HCSM-T15000	15000	380	316	75~150	3~600	4~60	4~90	8500*2200*2050
HCSM-T20000	20000	380	418	75~150	3~600	4~60	4~90	8200*2300*2050
HCSM-T25000	25000	380	528	75~150	3~600	4~60	4~90	8800*2600*2050
HCSM-T30000	30000	380	620	75~150	3~600	4~60	4~90	8800*2600*2050

HCSM-T酱油醋等调味品专用红外线电热灭菌设备



该机专利技术国际首创, 获得国际金奖, 采用国际先进控温系统及红外线发热系统, 灭菌温度控制精度在±0.2℃ 以内。具有均质前预热、预杀菌和灭菌后冷却系统, CIP清洗系统。

灭菌工艺: 可定制巴氏杀菌和UHT灭菌。

换热系统: 可定制管式换热器, 板式换热器。

控制系统: 可定制全自动系统。

可根据客户的工艺定制专用设备。

主要应用于: 酱油, 醋, 复合调药汁等。

型 号	生产能力 (L/h)	电压 (V)	运行功率 (kW)	灭菌温度 (°C)	灭菌时间 (s)	进料温度 (°C)	出口温度 (°C)	外形尺寸 L*B*H
HCSM-T500	500	380	11	75~150	3~600	4~60	4~90	4200*1100*1850
HCSM-T1000	1000	380	21	75~150	3~600	4~60	4~90	4400*1100*1850
HCSM-T1500	1500	380	32	75~150	3~600	4~60	4~90	4400*1100*1850
HCSM-T2000	2000	380	43	75~150	3~600	4~60	4~90	4400*1100*1850
HCSM-T3000	3000	380	64	75~150	3~600	4~60	4~90	4600*1100*1850
HCSM-T5000	5000	380	108	75~150	3~600	4~60	4~90	4800*1100*1850
HCSM-T8000	8000	380	168	75~150	3~600	4~60	4~90	6500*2300*1950
HCSM-T10000	10000	380	210	75~150	3~600	4~60	4~90	6500*2200*2050
HCSM-T15000	15000	380	316	75~150	3~600	4~60	4~90	8500*2200*2050
HCSM-T20000	20000	380	418	75~150	3~600	4~60	4~90	8200*2300*2050
HCSM-T25000	25000	380	528	75~150	3~600	4~60	4~90	8800*2600*2050
HCSM-T30000	30000	380	620	75~150	3~600	4~60	4~90	8800*2600*2050

HCSM-G饮料果汁低度酒专用红外线电热灭菌设备



该机专利技术国际首创, 获得国际金奖, 采用国际先进控温系统及红外线发热系统, 灭菌温度控制精度在±0.2℃ 以内。具有均质前预热、预杀菌和灭菌后冷却系统, CIP清洗系统。

灭菌工艺: 可定制巴氏杀菌和UHT灭菌。

换热系统: 可定制管式换热器, 板式换热器。

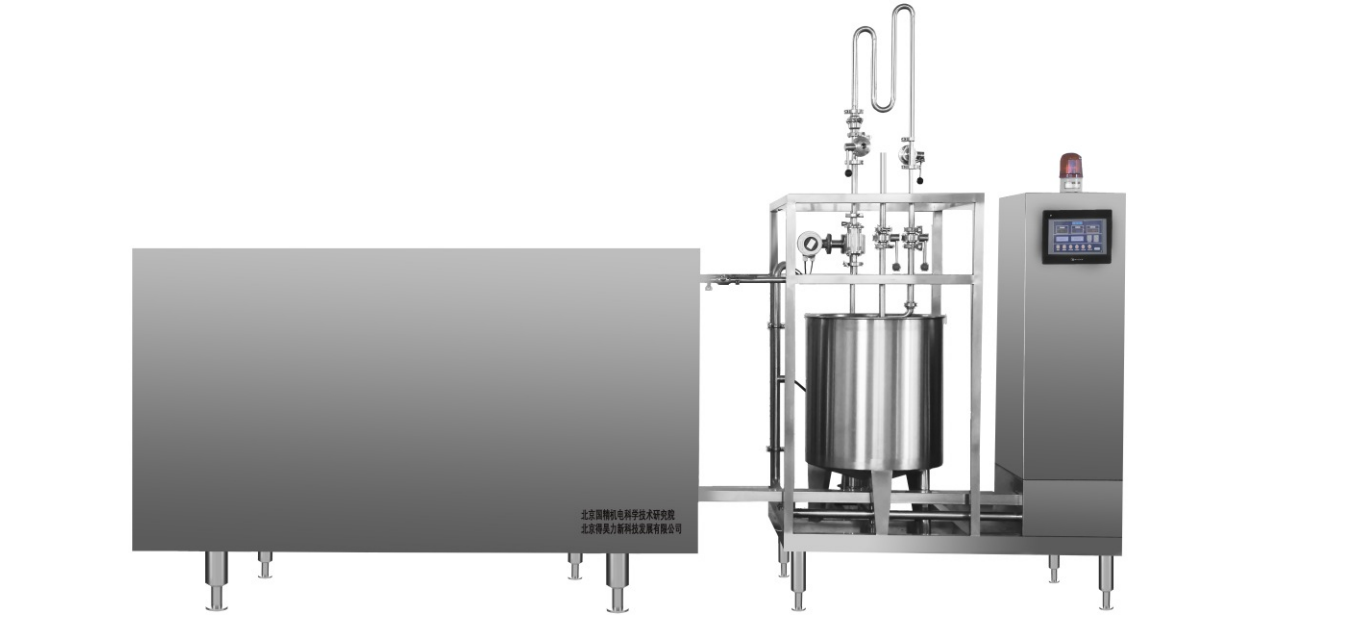
控制系统: 可定制全自动系统。

可根据客户的工艺定制专用设备。

主要应用于饮料, 果汁, 汽水, 葡萄酒, 啤酒, 冰棍原液, 果冻原液等

型 号	生产能力 (L/h)	电压 (V)	运行功率 (kW)	灭菌温度 (°C)	灭菌时间 (s)	进料温度 (°C)	出口温度 (°C)	外形尺寸 L*B*H
HCSM-T500	500	380	11	75~150	3~600	4~60	4~90	4200*1100*1850
HCSM-T1000	1000	380	21	75~150	3~600	4~60	4~90	4400*1100*1850
HCSM-T1500	1500	380	32	75~150	3~600	4~60	4~90	4400*1100*1850
HCSM-T2000	2000	380	43	75~150	3~600	4~60	4~90	4400*1100*1850
HCSM-T3000	3000	380	64	75~150	3~600	4~60	4~90	4600*1100*1850
HCSM-T5000	5000	380	108	75~150	3~600	4~60	4~90	4800*1100*1850
HCSM-T8000	8000	380	168	75~150	3~600	4~60	4~90	6500*2300*1950
HCSM-T10000	10000	380	210	75~150	3~600	4~60	4~90	6500*2200*2050
HCSM-T15000	15000	380	316	75~150	3~600	4~60	4~90	8500*2200*2050
HCSM-T20000	20000	380	418	75~150	3~600	4~60	4~90	8200*2300*2050
HCSM-T25000	25000	380	528	75~150	3~600	4~60	4~90	8800*2600*2050
HCSM-T30000	30000	380	620	75~150	3~600	4~60	4~90	8800*2600*2050

HCSM-Y制药化工专用红外线电热灭菌设备



该机专利技术国际首创,获得国际金奖,采用国际先进控温系统及红外线发热系统,灭菌温度控制精度在±0.2℃以内。具有均质前预热、预杀菌和灭菌后冷却系统,CIP清洗系统。

灭菌工艺:可定制巴氏杀菌和UHT灭菌。

换热系统:可定制管式换热器,板式换热器。

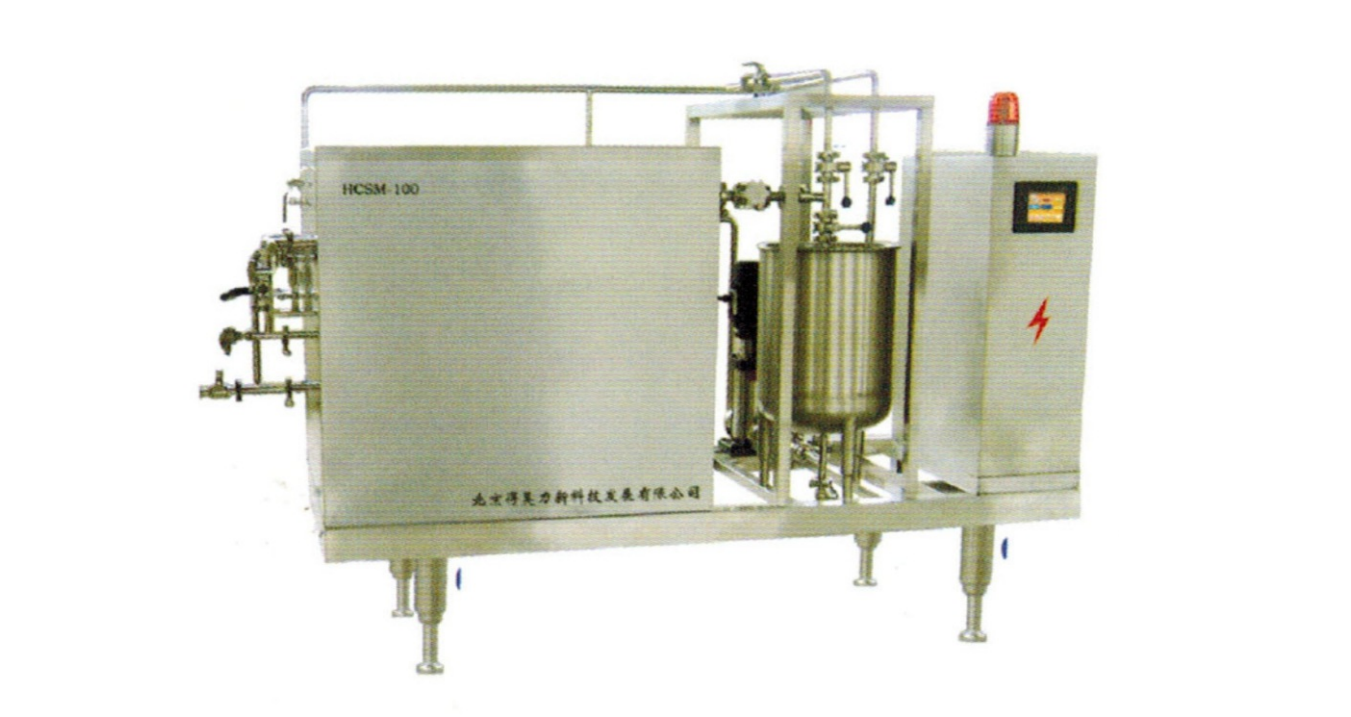
控制系统:可定制全自动系统。

可根据客户的工艺定制专用设备。

主要应用于中药液,口服液,生理盐水,葡萄糖溶液,化妆品原料等

型 号	生产能力 (L/h)	电压 (V)	运行功率 (kW)	灭菌温度 (℃)	灭菌时间 (s)	进料温度 (℃)	出口温度 (℃)	外形尺寸 L*B*H
HCSM-T500	500	380	11	75~150	3~600	4~60	4~90	4200*1100*1850
HCSM-T1000	1000	380	21	75~150	3~600	4~60	4~90	4400*1100*1850
HCSM-T1500	1500	380	32	75~150	3~600	4~60	4~90	4400*1100*1850
HCSM-T2000	2000	380	43	75~150	3~600	4~60	4~90	4400*1100*1850
HCSM-T3000	3000	380	64	75~150	3~600	4~60	4~90	4600*1100*1850
HCSM-T5000	5000	380	108	75~150	3~600	4~60	4~90	4800*1100*1850
HCSM-T8000	8000	380	168	75~150	3~600	4~60	4~90	6500*2300*1950
HCSM-T10000	10000	380	210	75~150	3~600	4~60	4~90	6500*2200*2050
HCSM-T15000	15000	380	316	75~150	3~600	4~60	4~90	8500*2200*2050
HCSM-T20000	20000	380	418	75~150	3~600	4~60	4~90	8200*2300*2050
HCSM-T25000	25000	380	528	75~150	3~600	4~60	4~90	8800*2600*2050
HCSM-T30000	30000	380	620	75~150	3~600	4~60	4~90	8800*2600*2050

HCSM-S实验室专用红外线电热灭菌设备



该机是我公司在生产型红外线电脑超高温瞬时灭菌机的基础上,经科研人员和业内专家对原工艺参数进一步优化设计,为满足国内外企业和科研院校需求而推出的一套现代化试验设备。该机采用国际先进温度控制系统及人机界面显示与高效能的红外线发热系统,使实验室专用红外线电脑超高温瞬时灭菌机成为性能稳定、能源利用率高、操作简便的系列智能化设备。由该机获得的工艺数据可直接放大到工业生产中,极大地节约了科研经费,有效地缩短了新产品开发周期,为企业获得了宝贵的时间。可广泛用于乳品、饮品、添加剂、生物制药、保健品等领域。换热系统:可定制管式换热器,板式换热器。

控制系统:可定制全自动系统。

可根据客户的工艺定制专用设备。

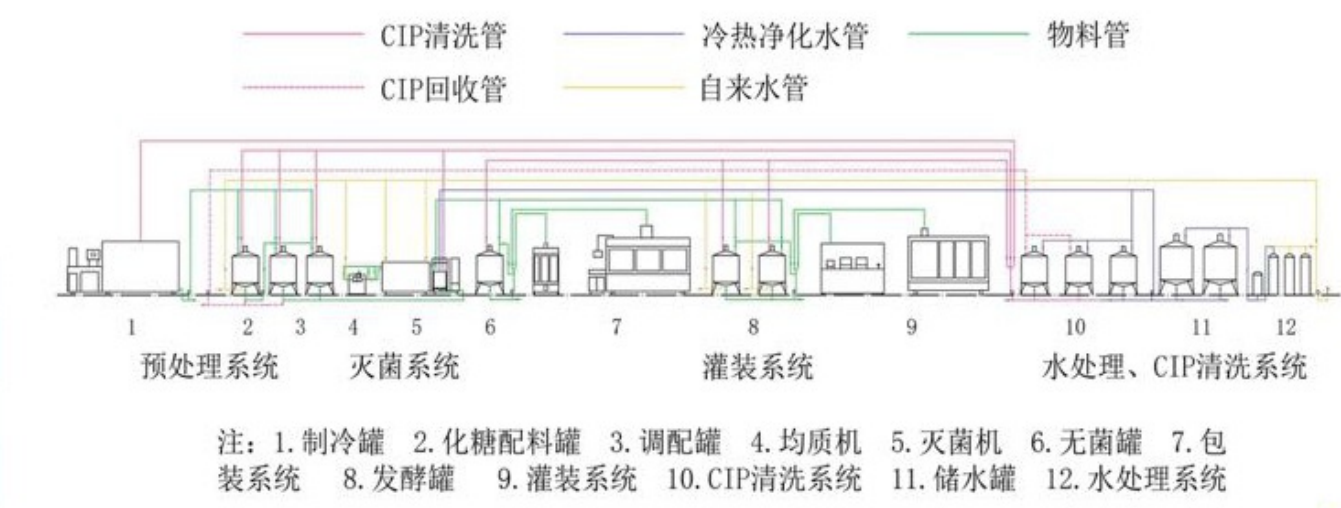
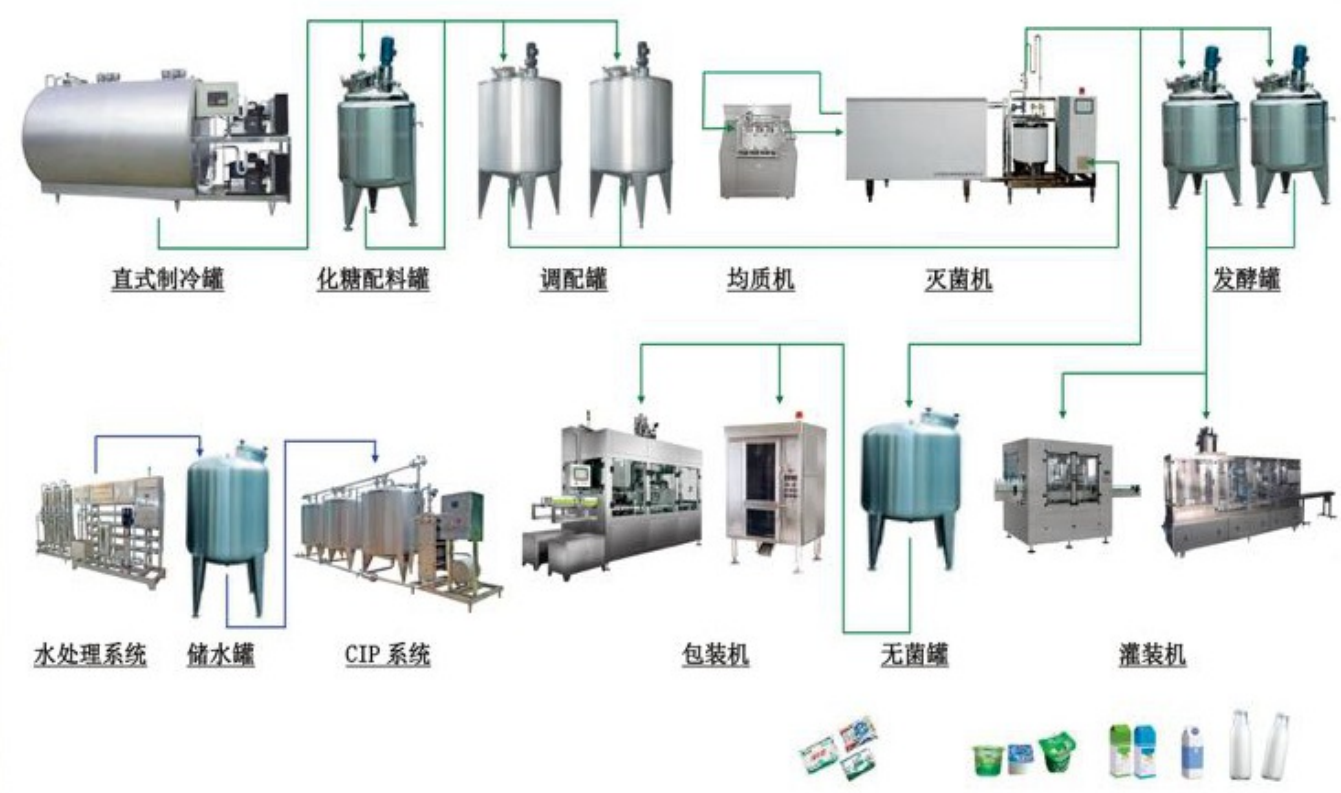
单机有A型、B型,实验室微型UHT生产线机组

(含配料罐、缓存罐、均质机、灭菌机、制冷机组、多级泵、CIP系统、电热水器)。

型 号	生产能力 (L/h)	电压 (V)	运行功率 (kW)	灭菌温度 (℃)	灭菌时间 (s)	进料温度 (℃)	出口温度 (℃)	外形尺寸 L*B*H
HCSM-S100	100	380	6	75~150	3~300	4~60	4~90	2000*900*1800
HCSM-S500	500	380	11	75~150	3~300	4~60	4~90	4200*1100*1850
HCSM-S1000	1000	380	21	75~150	3~300	4~60	4~90	4400*1100*1850

Production process flow

生产工艺流程



食品安全，
事关国家经济健康发展！
Food safety

食品安全是关系国计民生，是关系国家经济健康发展和社会稳定的大事，红外线灭菌机作为节能减排，抑制微生物和消灭微生物，改善食品品质，保证食品安全重要科技成果支撑，产品遍布全国各地，其中军企使用占大比重如：中央军委后勤部食品基地、解放军总参基地、解放军新疆马兰63650部队、解放军总参三部61062部队乳品生产基地、解放军酒泉卫星发射中心等。乳品饮料品牌用户：露露、天润、香港福斯，三鹿集团、完达山乳业等；调味品品牌用户：六必居、宁化府益源庆、食客缘、龙门米醋、宽牌、灯山井等中药液用户：滨州中医院中药厂；饮料果酒用户：烟台葡萄酒、青岛饮料厂、维康饮品等。