

赫列姆

HLM

PASTEURIZATION SYSTEM

巴氏杀菌机

PASTEURIZATION SYSTEM

上海赫列姆食品机械设备有限公司

www.hlmft.com

— 精准控温 · 高效节能 · 安全可靠 —

关于赫列姆

SHANGHAI HLM FOOD MACHINERY CO., LTD.

上海赫列姆食品机械设备有限公司成立于2010年，专注于**乳品、饮料、调味品**等食品加工行业的专用设备和整线解决方案。公司集方案设计、设备制造、安装调试、售后服务为一体，核心团队拥有超过15年行业经验，致力于为国内外客户提供具有国际竞争力的专业解决方案。

主要产品涵盖：巴氏杀菌系统、超高温灭菌（UHT）系统、无菌暂存罐、全自动CIP清洗系统、板式换热器、管式换热器等，广泛应用于乳制品、饮料、冰淇淋、调味品等行业。

精准控温

高精度温度传感器结合赫列姆独有PID算法，杀菌温度控制精度达 $\pm 0.25^{\circ}\text{C}$

国际品质

核心部件采用一线品牌、西门子、E+H、斯派莎克等国际一线品牌

整线方案

从巴氏杀菌到UHT、无菌罐、CIP清洗，具备整线设计、集成与实施能力

全周期服务

24小时远程支持 + 48小时现场服务，完善的备件供应体系



15+

年行业经验



100+

服务客户



8

专利技术

产品概览

PASTEURIZATION SYSTEM · 板式/管式换热



1-20

处理能力 T/H

±0.25°C

杀菌温控精度

72-95°C

杀菌温度范围

15-300S

保持时间可调

典型工艺流程：

4°C 原奶 → 预热 → 均质 → 72-85°C / 15-300S 杀菌 → 冷却 → 5°C 出料

关键特性



精准PID温控

高精度温度传感器 + 赫列姆独有PID算法，杀菌温度精确控制在 ±0.25°C



高效板式换热

采用一线品牌板式换热器，换热效率高，再生段热能回收，能耗更低



双热水回路

双回路设计，可同时满足加热和冷却需求，实现多产品灵活切换生产



低物料损耗

高效平衡桶 + 电导率检测，产品与水切换界面最小化，大幅降低奶损



全自动CIP清洗

在线清洗设计，无需拆卸管路，清洗效果可追溯，符合卫生标准



数据追溯

工控机 + 报表系统，生产数据完整保存1-2年，OEE报表自动生成

技术参数

TECHNICAL SPECIFICATIONS · 三款规格可选

赫列姆巴氏杀菌机提供多种标准规格，满足不同产能需求。杀菌温度精度可达 $\pm 0.25^{\circ}\text{C}$ ，最大处理能力达 **20 T/H**。

参数	预巴杀菌机 Pre-Pasteurizer	酸奶巴杀 Yogurt Pasteurizer	多功能巴杀 Multi-Purpose
基本参数			
产品型号	HLM-PS-P10	HLM-PS-Y10	HLM-PS-M10
处理能力	5 ~ 10 T/h	5 ~ 10 T/h	3 ~ 20 T/h
CIP清洗流量	15 T/h	15 T/h	15 ~ 25 T/h
杀菌温度	72 ~ 95°C \pm 0.25°C		
保温时间	15 ~ 60 秒	300 秒	15 ~ 300 秒 (可调)
热水回路	双回路	双回路	双回路
进料 / 出料温度	4°C 进 \rightarrow 5°C 出 (冷却后)		
主泵电机	5.5 ~ 7.5 kW	5.5 ~ 7.5 kW	7.5 ~ 15 kW
电源	380 V / 50 Hz		
压缩空气	6 ~ 8 bar, 洁净无油		
蒸汽压力	6 bar (干燥饱和蒸汽)		
结构与材质			
换热形式	板式	板式	板式 / 管式
产品接触材质	AISI 304L / 316L		
密封材质	EPDM		
保持管结构/材质	箱式/罐式, 304L/316L		
控制系统			
PLC	西门子 S7-1500	西门子 S7-1500	西门子 S7-1500
人机界面	西门子 TP1200 12"	西门子 TP1200 12"	西门子 TP1200 12"
工控系统	嵌入式工控电脑, 16G内存, 1T硬盘		
数据追溯	生产报表 / OEE / CIP报表自动生成, 1-2年数据保存		

注：以上为标准配置，可根据客户需求定制特殊规格。

工艺流程

PROCESS FLOW DIAGRAM



核心部件

KEY COMPONENTS & BRANDS

一线品牌 板式换热器 M10-KSR / 宽流道C系列	一线品牌 卫生离心泵 双机械密封, 304L不锈钢	SIEMENS PLC S7-1500 核心控制单元
E+H 流量计/电导率 高精度过程测量	IFM 温度/压力传感器 高精度 0-160°C	一线品牌 气动座阀/蝶阀 Unique / LKB系列
SPIRAX SARCO 蒸汽系统 调节阀/疏水阀	SAMSON 比例调节阀 蒸汽量精确调节	HLM 平衡桶/保持管 低损耗/保温设计

赫列姆选用全球一线品牌核心部件, 确保设备长期稳定运行。

智能控制

INTELLIGENT CONTROL SYSTEM



西门子 S7-1500 PLC

高性能控制器，处理速度快，扩展性强，稳定可靠



西门子 TP1200

12寸真彩触摸屏，全中文界面，操作便捷直观



嵌入式工控机

16G内存，1T硬盘，长期保存关键生产数据

精准温控

高精度温度传感器结合赫列姆独特PID算法，精确且稳定地控制产品杀菌温度，确保杀菌效果的同时保护产品口感与营养。

液位精确控制

高精度液位传感器精确控制平衡桶液位，配合高效平衡桶设计，实现产品与水的交接面最小化，大大降低物料损耗。

流量计量

高精度流量计用于计量显示产品流量，便于精确控制生产过程，结合报表系统实现生产报表自动化。

电导率检测

高准确性电导率仪表检测CIP清洗浓度，同时检测产品与水的切换点，进一步精确控制生产过程，降低奶损。



生产报表

产量 / 温度 / CIP 记录自动生成



OEE报表

设备综合效率实时分析

产品实拍

PRODUCT GALLERY



应用领域

APPLICATION AREAS

赫列姆巴氏杀菌系统广泛应用于乳品、饮料、冰淇淋等行业：



鲜奶 / 巴氏奶

72-85°C / 15s
保留天然营养与口感



酸奶

85-95°C / 300s
为发酵提供理想基料



冰淇淋混料

85°C / 25s
宽流道板式换热器



果汁 / 饮料

90-95°C / 15-30s
保持天然风味



调味品 / 酱料

管式换热器设计
适用于高粘度物料



乳酸菌饮料

温和杀菌工艺
保护益生活性

选择赫列姆

WHY CHOOSE HLM

欧洲品质 · 本土价格

核心部件选用一线品牌、西门子、E+H、斯派莎克等国际一线品牌，以具有竞争力的本土价格提供高品质设备。

整线方案能力

从巴氏杀菌到UHT、无菌罐、CIP清洗，具备整线设计、集成与实施能力，提供一站式解决方案。

精准控温技术

赫列姆独有PID温控算法，结合高精度传感器，杀菌温度控制精度达 $\pm 0.25^{\circ}\text{C}$ 。

完善售后服务

质保期内免费维修，质保期后持续技术支持。现场安装调试，备件供应及时。

项目经验丰富

参与国内多个大型乳品企业招投标项目，具大型项目管理与执行经验。

定制化设计

根据客户产品特点、产能需求、厂房条件，量身定制最优工艺方案与设备配置。



质保期

12个月整机质保



快速响应

48小时现场服务



完善文档

设备手册 + 培训



联系我们

CONTACT US



地址

上海市闵行区兴梅路485号
中环科技园711室



热线

86 21 3490 0628



邮箱

info.cn@hlmft.com



网址

www.hlmft.com

上海赫列姆食品机械设备有限公司
Shanghai HLM Food Machinery Co., Ltd.

© 2026 HLM 版权所有