

奶酪全套加工设备 马苏奶酪加工设备

产品名称	奶酪全套加工设备 马苏奶酪加工设备
公司名称	诸城市众兴机械厂
价格	9800.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市相州镇上曹村146号
联系电话	15553618501

产品详情

奶酪全套加工设备 马苏奶酪加工设备 每1公斤奶酪制品都是由10公斤的牛奶浓缩而成，含有丰富的蛋白质、钙、脂肪、磷和维生素等营养成分，是 的食品。就工艺而言，奶酪是发酵的牛奶；就营养而言，奶酪是浓缩的牛奶。奶酪也是中国西北的蒙古族，哈萨克族等游牧民族的传统食品，在内蒙古称为奶豆腐，在新疆俗称乳饼，完全干透的干酪又叫奶疙瘩，世界出口奶酪 多的国家是荷兰。

奶酪全套加工设备全套奶酪生产线流程：过滤-杀菌（煮奶）-制酸奶（发酵）-蒸馏煮酸奶-压榨-切割-烘干-包装。奶酪生产设备主要设备：1、均质机械设备：均质就是通过把较大的脂肪球颗粒粉碎成无数接近于液体分子大小的脂肪球微粒，并使之均匀一致地分散在乳液中使奶更白更香。2、杀菌设备：巴氏杀菌的目的是杀灭致病菌，尤其是结核杆菌，同时尽量减少细菌的数量。3、发酵设备：奶酪生产设备酸奶发酵罐为圆柱形，底盖和顶盖均为碟形或锥形。罐顶装有人孔、视镜、进料管、接种管、压力表和测量仪表接口管等。罐底装有排料口。4.全套奶酪生产线设备乳清分离槽：把经过破乳，价格乳清析出发酵好的酸奶，经此设备用纱布过滤，周转框料完成乳清的初次分离。初次分离完成，进行配料调配。5.乳清压榨分离架：他调配好的物料，进行进一步分离成型。采用配重压榨盒配重压榨促进乳清分离并成型。6.分切工作台：价格把压榨成型好的物料放在分切工作台上进行人工分切，全套奶酪生产线设备分切完成。均匀的放在烘干盘上进行烘干脱水干燥。7.旋转式热风循环奶酪烘干干燥机：对奶酪进行脱水烘干干燥。8.真空包装机：把烘干检测合格的奶酪，进行真空包装。保证奶酪的货架期。奶酪生产设备售后服务：在设备验收交付使用之日起，对产品提供一年的免费保修，（含自然损坏零件费，电器元件除外，如属贵公司人员由于操作不当所造成的损坏，经协商后只收取适当材料费）。保修期满后，我公司对产品提供永jiu性保修，只收取适当成本费，免收人工费。解决质量或操作问题的响应时间：全套奶酪生产线设备2小时电话答复，通过电话无法解决问题时公司会尽快派出技术服务人员到现场服务。奶酪全套加工设备 马苏奶酪加工设备