

小型酸奶鲜奶加工设备 酸奶设备流水线

产品名称	小型酸奶鲜奶加工设备 酸奶设备流水线
公司名称	诸城市盛众机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:盛众 型号:50L 产地:诸城
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	6118973 15192556013

产品详情

小型酸奶鲜奶加工设备 酸奶设备流水线

酸奶全套生产线需要哪些设备？下面我就大体给大家介绍一下，一套完整的酸奶生产线就是比鲜奶生产线多了一个酸奶机或者发酵罐，鲜奶生产线加上一个酸奶机，就可以做我们通常喝的那个老酸奶，通常用勺子吃，鲜奶流水线加一个发酵罐，就做成稀的酸奶，这种通常直接喝酒行，酸奶流水线大体需要这些设备、储存制冷灌---双联过滤器---预热灌---均质机---杀菌灌---发酵罐---灌装机，大体就是这些设备，奶源不同，设备不一样，公司可以根据客户的要求加工定制！！

酸奶发酵罐采用恒温发酵，发酵温度可调节，一般酸奶的发酵温度是45摄氏度左右，恒温发酵4、5个小时左右，时间不是固定的，因为不同的菌种发酵的时间也会存在一些差异，发酵罐是车间师傅一点点制作而成，每个配件每个焊接都倾注着工人师傅的劳动与汗水，我们在用心做设备，欢迎您的咨询！

酸奶的发酵非常简单，我们公司有酸奶的加工设备，车间实际生产，工人师傅焊接精良，液体发酵酸奶就是用发酵罐，发酵罐的型号也很完整，几百升到几吨的型号我们都有生产，可以满足奶吧的小产量，也能满足牧场和加工厂的大产量，型号可以根据您的日产量来计算，欢迎您咨询！

4、此线可制作调配果蔬汁饮料、乳品饮料等各类饮料。巴氏杀菌设备采用恒温技术，通过夹套米勒版加强及导流作用设备夹层温度非常均匀，这样通过夹层换热杀菌效果更好。同时夹层与温度控制都有自己的温度传感器和温控器。所以巴氏杀菌温控精度比较准确。