

## 如何选择好的商用酸奶机，行业老司机优各尔为你解惑

产品名称	如何选择好的商用酸奶机，行业老司机优各尔为你解惑
公司名称	北京世纪阳光科技发展有限公司
价格	9800.00/件
规格参数	品牌:优各尔 型号:358 发酵功率:600W
公司地址	北京市房山区良乡大学城创业园
联系电话	010-63797225 13801207410

### 产品详情

首先，我们可以看一下酸奶机的外观和容量，外观是比较容易看出与区别，比如说用的什么材料，做工精细度，机器大小、重量等，我们酸奶机外壳是用钢板精密切割，内胆和网架全部采用不锈钢材料，而且背板和二侧全部覆盖到，免除生锈和掉漆的烦恼，因为酸奶是微生物发酵，对生长培养环境要求较高，机器如果掉漆和生锈，不但影响美观，也会造成一定程度的箱体环境污染，影响酸奶的发酵和品质。

市场上的酸奶机林林总总有很多种，但老实说有很多时用冰柜保鲜柜改装的机器，也就是在原有箱体的基础上改装或者本质上没有区别，外观基本是铁皮喷塑，内胆基本为压花铝，这个压花铝其实不是金属材料。当然也有部分外观是不锈钢的。

冰柜、保鲜柜的作用本来是用于保鲜用的，所以用保温材质的压花铝问题不大，但是用在做酸奶使用问题就完全不一样了，首先内胆就不太合格，内胆实际上比外面的材质重要多了，因为酸奶机做酸奶时首先要加热，如果没有耐热的材质做为保护层，内胆是很容易老化的，而冰柜改的酸奶机是直接在保温层加热，这样的方式就是加速保温层老化，时间长了，保温效果就会出现，保温效果不好，加热温度就会出现不够，发酵效果和效率就会出现，而制冷时候由于保温性能差，就会出现温度上升，冷藏温度不够，酸奶凝结不结实，乳清大量析出，产品质量容易出现变质的情况。

外观部分同时要注意保温层的厚度，保温层越厚保温性能会越好，相对来讲发酵温度会比较恒温，同时也能起到省电作用。市场上有一些机器为了节省成本，发泡材料其实没有填满，发泡材料的密度也不够。我们有些机型为了有更好的保温性能，特意设计了半视窗功能的酸奶机门（见图），这样呢在提高保温性能的同时，也增加了运输的安全性，也不影响酸奶观察

第二、机器容量其实也是一个比较重要的因素，因为店面利润的产生，主要靠销售量，销售量上来了没有加工量必然会影响收入和利润。当然不是以酸奶为主要产品和利润来源，只是增加一个项目那可以根据自己的需要决定。

第三，应该了解下酸奶机的结构，冰柜、保鲜柜改的酸奶机基本上在底部直接加热，没有风道循环装置，由于加热管在底部，风扇也是内吸，所以底部这一层温度一定偏高，发酵时候温度经常会超过，而上面的一层温度又常常不够，所以温度高的地方把乳酸菌给烫死了，温度不够的地方就无法及时发酵，温度不均匀，波动范围大，经常会导致酸奶做不好，造成牛奶等原材料浪费，即便可以发酵，同一批产品做出来的酸奶酸度也不一样，一批货味道都不一样。

我公司商用酸奶机循环风道位于上部，内置加热管，有风道循环系统，加热时风扇往里吸风，然后通过背板均匀输出热量，制冷时也是同理，可以保证温度的上下前后左右的均匀一致性，做出的酸奶成功率几乎100%，而且味道、口感、营养俱佳。

第四、应该了解下酸奶机的制冷方式是风冷的还是直冷的？一般来讲风冷方式制冷会均匀，直冷是无法做到很均匀的。还要了解下压缩机是工业级、商用级还是民用级？压缩机、冷凝器、蒸发器铜管的还是铝管的，这个成本区别比较大的。压缩机在酸奶机的配置里是非常重要的部件，相当于汽车发动机的差别，显然宝马车和夏利车的发动机是完全没有可比性的。

我所了解到市场上大部分酸奶机是民用级压缩机，里面的材料也是铝管的。

一般酸奶机由于是冰柜改装或者参照冰柜制冷，都是直冷设计，跟做酸奶的后期熟化的快速制冷要求不匹配，制冷效率低，经常会出现酸奶凝结不实，乳清析出现象，而保鲜柜改装的酸奶机用的压缩机本来是用在保鲜用的，是民用压缩机，大部分采用直冷方式，跟做酸奶先加热后制冷的要求完全不同，使用环境和条件截然不同，所以从一定程度和意义来讲是完全不匹配的，制冷效果和制冷效率很成问题，而直冷方式制冷温度不均匀，稍微做多些酸奶冷藏就很有问题，会出现小马拉大车的问题。

我们的酸奶机采用大压缩机工业级或者商用级风冷压缩机，配置的数据经过长期的实践计算得出，压缩机量身定做，制冷效率高，达到佳性能。压缩机、冷凝器和蒸发器都是铜管，真材实料。经过合理的冷藏温度，不仅可以回收酸奶的部分乳清，同时能保证酸奶形成独特爽口的风味。

我们的机器也是唯一具有实时控温性能的机器（358以上机器），也就是说当温度超过加热设定温度时，只要超过一二度压缩机马上会启动制冷程序，别的机器是没有这样功能的，他们机器温度到达后靠的是自然冷却，但是温度就像开汽车超速，是有惯性的，有些机器设定温度43度，经常会超过3度到10度，而乳酸菌超过45度很容易死亡，这样做出来的很容易酸奶酸度不够，也影响凝固状态。

我公司酸奶机在制冷系统的设计和配置上具体来讲有三大独创优势：

1、 一线品牌工业压缩机，确保制冷系统常年运行的质量保障。

2、 制冷量的科学设计。将满满一箱子300多杯43°的酸奶，由43°降到3°，需要的制冷量是我们的压缩机配置的是经过\*\*计算过的。

做过酸奶的都知道，酸奶调好后是先经过6~8小时43°的发酵成型，转换为2~3°的冷藏。众所周知，市场上普通的保鲜柜、点菜柜是针对餐饮和家用的，冷藏的对象是自身不会发热的饮料、蔬菜，所以它们的制冷量是参考从环境温度降到5~8°的制冷负荷而设计的，相比我们酸奶需要的制冷量要小几倍，这就使得保鲜柜改装的酸奶机在冷藏过程中，时间要比我们长几倍，出现小马拉大车的疲惫现象，既影响机器寿命，又影响酸奶生产的效率。这样就会出现夜里发酵做好的酸奶，到了早上客人排队预购时，酸奶还没有完成后期熟化，冷藏到合适温度和口感的尴尬局面。

3、 独创的软件节能设计，我们知道，酸奶发酵的温度是43°，那么稳定而不过冲43°，就是节能的表现，这里我们采用了多年的PID控制技术，能够在发酵过程中，很稳定的靠拢43度，让每一分电热能都不会浪费；同样，对于3°的冷藏，程序会自动识别箱内温度的反弹来计算下一个回合压缩机工作的时间，这样就比那些固定制冷幅度的冷柜节省很多用电量。

第五、还需要了解下控制系统是否操作方便，好比电脑的操作系统，我公司从早的LED面板到现在的全新液晶方式显示，不仅只是外观的不同，可以任意设定发酵温度、发酵时间、冷藏温度、冷藏时间，通过设置不同温度完全可以制作酸奶喝米酒等多种发酵产品，操作界面一目了然，剩余时间、当前温度信息显示充分，智能化程度很高，操作很方便，全自动工作模式。