

商用酸奶机什么牌子好？优格尔为您深度揭秘！

产品名称	商用酸奶机什么牌子好？优格尔为您深度揭秘！
公司名称	北京世纪阳光科技发展有限公司
价格	13800.00/件
规格参数	品牌:优格尔 型号:508 产地:北京
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

经常会有人问：酸奶机什么牌子好？如何选择？商用酸奶机价格为什么差别那么大？你们公司的机器和其他商用酸奶机有什么区别吗？

现在就这个问题具体谈一谈，其实我公司的商用酸奶机是比一般的保鲜柜改装的机器贵些，但也不是*贵的。俗话说一分钱一分货，虽然不能说**理解，但应该说是不无道理的。好产品永远是价值决定价格！

北京世纪阳光科技发展有限公司是国内第一家研发商用智能酸奶机的厂家，针对乳制品行业的高速发展，我公司以市场为向导，以先进的科技开发理念，以求真务实的精神确定研发课题，联合食品设备研发专家、**乳业专家和创业投资专家，有效整合相关资源，在2003年即研发国内第一台小型自动化酸奶现做设备，通过不断测试和精心调研，对设备的持续改进和完善，在设备的性能、外观、节能率、智能化程度上有了进一步的提高，2005年正式上市即受到投资者的空前关注和追捧。2008年与北京某现酿酸奶连锁品牌合作，当时在市场引起很大的反响，该品牌当年发展加盟店近300家。2009年本公司在山东进行国内第一家鲜奶吧技术设备扶持，尔后鲜奶吧逐步流行开始的，与此同时得到山东省奶协的关注、支持与合作，在山东省奶协的推动下，奶吧行业实现了迅速的发展，在山东东营、潍坊、临沂崛起一批鲜奶吧品牌，如胜大鲜奶吧、柏拉蒙鲜奶吧、申泰鲜奶吧、阳光鲜奶吧、绿源鲜奶吧，这些鲜奶吧几乎无一例外都选用了优各尔智能商用酸奶机，同时优各尔酸奶机也有幸成为政府机关食堂、大型中央企业食堂、五星级饭店、大中型餐饮、烘焙行业的**，当然购买优各尔酸奶机进行个人创业开店的客户也是十分众多。优各尔酸奶机较少进行广告宣传，长期以来，很多都是靠客户口碑相传，互相介绍，自觉帮助宣传，居然很长一段时间供不应求，也可以说创造了品牌和销售奇迹，优各尔酸奶机投放市场后，国内出现了一些酸奶机仿造厂家，有的试图混淆我们的品牌，有些以较低的价格入市，但依然无法撼动优各尔酸奶机在技术领先、品质领先、销量领先的地位。优各尔商用智能酸奶机一直以稳定、可靠、卓越的产

品质量和性能，快速完善的售后服务得到广大用户的青睐，相继成为国内大部分酸奶吧、鲜奶吧行业的*

由于奶吧行业的高速发展，自然引起一些个人和厂家的觊觎，因此市场上陆续出现一些也冠以商用酸奶机的产品，价格从*低二千多元到七八千元均有，不过这种机器基本上是保鲜柜（冷藏柜）改装的，在此基础上在底部加装了加热管，外观看似有相同地方，但是这种改装的机器跟我公司智能商用酸奶机除使用寿命外，有本质性的不同，主要有以下几点区别：

一、结构和装置不同，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，温度波动范围小，做出的酸奶成功率几乎100%，而且味道、口感、营养俱佳。而冰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。有的甚至没有传感器，显示的温度也跟实际有很大的差别。所以这样的机器做酸奶，效果可想而知。

二、压缩机和制冷方式不同，我公司酸奶机采用**工业压缩机，制冷量和制冷效果完全根据酸奶机先发酵后冷藏的原理要求设计和匹配，制冷方式采用风冷和直冷结合，以风冷为主方式，保证制冷效果和温度的均匀一致性。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上讲是完全不匹配的，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，做酸奶制冷速度快慢与酸奶的味道和营养有直接的关系，而酸奶冷藏是酸奶后期熟化很重要的一个环节，如果冷藏温度很长时间降不下来，制冷时温度不均匀，酸奶很容易造成大量的乳清析出，严重影响品质、外观和口感。而工业压缩机和民用压缩机的价格也是有很大差别的，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，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，那么酸奶机所承载的制冷任务是：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（数据保密）XW，我们的压缩机配置的是（数据保密）XW,也就是3个多小时就能降到3°。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。

三、内外部材料和构造不同，我公司商用智能酸奶机内胆采用不锈钢板，不锈钢内有加厚保温层，保险柜改的酸奶机百分百没有不锈钢内胆，只有一个保温层，这个材料叫压花铝，其实根本不是金属，网络图片看起来像金属，很多人误以为是铝材。因为保险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，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，保温效果就会出现问题，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问题，而制冷时候由于不能正常保温，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。

四、控制系统不同，控制系统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，我公司酸奶机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。而保鲜柜改装的酸奶机基本采用LED模块，产品档次看起来有很大区别，更主要的是控制和操作方式落后，有的不能调温，有的调温范围小，有的操作时候繁琐，中间还需要手动配合，外观看起来单薄，粗糙，工艺设计落后，

五、外观和容量不同，我公司机器外观精致，时尚大方，用材料无论材质厚度都一般的改装商用酸奶机优十分明显的区别，结实耐用，使用寿命长，*早的客户已经用了七八年了，机器还十分正常，这点山寨机器是无法比的。容量上我公司机器是328升，一般保鲜柜改装的机器只有200多升，由于机器温度不均匀，稍微多做些就会做坏，实际容量更少，而我公司机器300克的酸奶可以做到300杯左右，成功率几乎100%，做出来酸奶的口感、形态、营养更加。

“工欲利其行，必先利其器”，质量可靠、性能稳定的设备是开酸奶吧和鲜奶吧的基本保证，有的机器虽然廉价，但是经常出各种各样的问题，酸奶经常做不好，

或者做出来的口味和形态都没有保证，你的店面即使装修的非常好，依然会严重影响生意的，而租金和人员工资照样要付，不是产品做不好，就是机器经常有故障，不胜其烦，很多客户困惑的找不到原因，我公司有很多客户就是购买了廉价的酸奶机出现各种问题后又选择购买我们的机器的，还有一些客户一开始购买了我公司酸奶机，后来发现有比我公司便宜的机器，他们也购买了，当他们使用廉价的酸奶机后，发现做不好酸奶，浪费原材料，浪费时间，影响生意，又重新购买我公司商用智能酸奶机，这样的例子很多。

以上文字属于北京世纪阳光科技发展有限公司原创，版权所有，抄袭可耻！