

怎么选择好的商用酸奶机，酸奶发酵机？

产品名称	怎么选择好的商用酸奶机，酸奶发酵机？
公司名称	北京世纪阳光科技发展有限公司
价格	19800.00/件
规格参数	品牌:优格尔 型号:1008 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

我们知道，武器装备是战争决胜很重要的因素；对于店面来讲，直接决定你店面产品质量、关乎生意好坏的机器的重要性也同样道理。

“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、鲜奶吧和其他店面的基本保证。那么对于鲜奶吧、酸奶吧或者增加酸奶品种的店面来讲，做酸奶用的商用酸奶机无疑是店面运行的先决条件和重要保障。

酸奶一部分发酵的好，一部分发酵的不好，不知道怎么搞的？（酸奶机温度上下前后不匀就会导致此现象）

同一批的酸奶味道怎么不一样啊？有些酸，有些不酸，为什么？（有些发酵过度，有些发酵不足同样会出现这样的问题）

有些酸奶有水（乳清），有些没有出水，这是什么原因？（除开奶源、菌种、卫生问题外，酸奶机冷藏效率过低乳清回收慢或者冷藏温度不均匀必然会出现这种现象）

用了一段时间机器各种毛病出来了，有什么办法解决？（酸奶机总体性能质量存在问题，如压缩机不匹配，控制系统有问题，设计不合理，用材省料省成本）

这些问题实际上大部分是机器控温产生的问题。商用酸奶机除了可以看到的外观、造型和材料外，*主要的是控温性能，这也是选购酸奶机的主要考虑因素：

酸奶机本质上就是控温技术，要保证酸奶机完全是恒温的，有两点非常重要，第一呢，就是温度的精准性，也就是说仪表显示温度和实际温度的一致性，有一些机器呢，显示温度和实际温度是不符的。

第二点呢，就是温度的均匀性。温度的均匀一致性，就是说酸奶机空间里头上下前后左右的温度一定要一样，如果不一样，做出来的酸奶不可能一样的，温度高的地方乳酸菌可能会烫死，温度不足的地方酸奶不能及时发酵，温度达到的地方就可以顺利做出来。如果温度不精准，温度不均匀，做出来的产品口感形态品质都不会一样，会严重影响产品质量和店面的运营。

还有一点也非常重要，就是酸奶机的降温速度。酸奶发酵好后，其实只相当于完成了一半工序。有经验的做过酸奶的一般会知道，酸奶发酵好后还需要后期熟化。什么是后期熟化呢？就是需要酸奶在冷藏温度下进行熟化，这个同样需要恒温冷藏，并且温度做好不要超过6度，高于的话就会有乳清析出，也不能低于零度，零度的话就结冰了。

如果机器品质不能保证，性能不稳定，功能不完善，酸奶会经常性的出现各种问题，或者做出来的口味和形态达不到理想状态，甚至酸奶做出来有异味，不成型，乳清析出严重，你的店面即使装修的非常好，服务也很到位，依然会严重影响生意和店面正常运行，但是出现问题你的店面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，这样就会不胜其烦。

一、如何选择好的酸奶机？

总体来讲，好的酸奶机应该有以下几点特性：

1、机器的稳定性。稳定性主要体现在控温性能，控温性能分为两部分，加热系统和制冷系统。加热要求温度精准和均匀，不会出现大幅度波动。制冷要求降温速度快，效率高，降温在标准的冷藏范围内。控温性能在机器中是重中之重！

2、机器的耐用性。耐用性也就有机器本身的寿命，机器耐用才是*大的性价比，一个可用十年的机器和一个可用一年的机器性价比谁高？什么决定机器的耐用性呢？这个就要看机器本身是否是真材实料，比如材质的好坏、厚薄、主要配件的构成，做工工艺、精细度都会决定耐用性。当然机器的耐用性也需要实践检验。

3、机器的安全性。安全性关乎人的生命健康，机器是否具有防漏电功能，防温度失灵功能，如果温度超高，不仅乳酸菌会烧死，酸奶成型得不到保证，像风扇等塑料部件，由于高温的影响会导致变形冒烟，有安全隐患。

