

小型牛奶杀菌线,酸奶发酵罐乳品设备

产品名称	小型牛奶杀菌线,酸奶发酵罐乳品设备
公司名称	山东众乐电力科技有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:益众 定制:是 产地:山东潍坊
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道办事处郝家村工业园
联系电话	19376769581 15621033217

产品详情

牛奶的加工工艺流程,鲜奶加工需要什么设备,小型酸奶加工生产线,小型牛奶加工设备多少钱,乳品加工设备有哪些,加工鲜奶的设备价格,搅拌型酸奶生产线加工,开个酸奶店需要什么设备,装酸奶机器小型,生产乳制品设备,牛奶加工设备有哪些,牛奶包装生产线,小型牛奶加工机器,乳制品加工生产线设备,小型酸奶流水线,我们平常喝的牛奶、酸奶是怎样加工的呢?奶制品有很多种,加工工艺是不一样的,让我们来看一下需要哪些设备?牛奶全套加工生产线设备及介绍 1、制冷罐:

由罐体、搅拌机、制冷机组、电器控制等几部分组成。 2、巴氏*罐:

由罐体、搅拌电机、加热系统、电器控制等几部分组成。

罐体全部采用不锈钢SUS304制成,经抛光处理,污垢不易积存,好清洗。 3、预冷罐:

预冷罐主要由罐体、搅拌机、加热系统、电器控制等几部分组成。

采用双层冷水降温系统,质量轻、散热性能好 4、双联过滤器:

本设备全部采用不锈钢制造,是二个柱体组成。连接管路采用活接或卡箍连接方式,进出料阀门采用三通球阀启闭,耐压耐温,操作灵活方便,无料液泄漏更卫生 5、均质机:

均质罐主要由罐体、搅拌机、高速剪切泵、电器控制等几部分组成。

罐体保温层采用导热系数小的岩棉或聚胺酯发泡保温材料充填,质量轻、保温性能好。 6、CIP清洗:

CIP清洗既不解生产设备,又可用简单操作方法安全自动的清洗系统,几乎被引进到所有的食品,饮料及制药等工厂。CIP清洗系统,是由三个分别装有弱酸水、弱碱水、清水的储罐以及水泵、管道、阀门等组成。通

过三种液体的分别循环清洗设备,使设备干净无卫生死角。原则上建议客户采用CIP清洗系统,但是CIP清洗系统造价较高,如果产量较低的话,客户也可选择手工清洗牛奶全套加工生产线。