

# 全自动商用酸奶机SNJ-A，发酵冷凝冷藏杀菌冰之乐

产品名称	全自动商用酸奶机SNJ-A，发酵冷凝冷藏杀菌冰之乐
公司名称	义乌市欧却电子商务商行
价格	面议
规格参数	种类:酸奶机 品牌:冰之乐
公司地址	义乌市稠江街道后申塘村店面8幢2单元5楼502
联系电话	15857949893

## 产品详情

### 一、概述

snj-a型商用酸奶机，是一种具有灭菌、发酵、冷却凝固、冷藏等四个功能，用来将鲜牛奶制成固体酸奶的机器。它由箱体、箱门、工作室、供冷供热室、风道、压缩机组、循环风扇、紫外线灯及控制系统所组成。工作室中装有用来盛放奶杯的托盘和网架。

本酸奶机有四大特点：一是循环风走向合理，箱内各处奶杯的受热（受冷）程度比较均匀，各奶杯内的温差比较小，有利提高酸奶正品率。二是发酵时间是根据环境温度、牛奶初始温度和箱内牛奶存放量自动换算而成，而不是由很粗略的春夏秋冬季节来决定，更加科学合理，且操作可更方便。三是采用数字显示，不仅美观大方，而且在运行中可见到很多提示，以利用户及时了解运行动态。四是箱体采用整体发泡和铝合金内胆，美观、节能、耐用。

根据酸奶生产流程，本酸奶机的程序分为待机、发酵、冷凝和冷藏等四个阶段。其中待机就是通电而不运行，为接下来的发酵做准备工作。例如此时可进行紫外线灭菌工作，然后堆放奶杯等。发酵是指加热升温 and 恒温，以最快速度使箱内所有奶杯内的温度升至39℃以上，45℃以下，并恒温3~10小时，完成发酵过程。冷凝是将发酵完毕的高温酸奶冷却至18℃以下，使固体酸奶具有足够硬度，且使口感清凉。冷藏是将已冷凝的酸奶继续降温冷藏。只要进入发酵程序，以后的过程全部自动进行：当发酵倒计时达零时会自动切换到冷凝程序（阶段）；而当箱内空气温度降至15℃时（酸奶温度应为18℃左右时）又会自动切换到冷藏程序（阶段）。应该说明，冷凝和冷藏都是制冷，其中冷凝是连续制冷，冷藏是低温恒温控制（间歇制冷）。

### 二、技术指标

1、容积：228升

2、发酵温度：43~47

- 3、发酵温度波动度： $\pm 0.5$
- 4、发酵温度均匀度： $\pm 1.5$
- 5、冷藏温度：4.5
- 6、冷藏温度波动度： $\pm 1.5$
- 7、加热功率：1000w
- 8、压缩机功率：200w
- 9、电源：220v 50hz
- 10、环境温度：0~35

### 三、面板结构

面板上装有显目的数字显示器、操作按钮和开关及四个显示灯。发酵灯亮表示加热器通电，冷凝、冷藏灯亮表示压缩机开机，灭菌灯亮表示正在灭菌。

#### 2、控制器的程序工作流程:

##### 1) “待机”状态

接通电源，控制器自动进入“待机”状态：蜂鸣器短鸣，无任何电机动作。

“待机”状态下，要进入“发酵”状态，按“发酵”键。

“待机”状态下，要进入“冷凝”状态，按“冷凝”键。

“待机”状态下，要进入“冷藏”状态，按“冷藏”键。

“待机”状态下，要进入“灭菌”状态，按“灭菌”键。

##### 2) “发酵”状态

在“待机”状态下，按“发酵”键，蜂鸣器短鸣一声，按键上方红色指示灯亮，进入“发酵”状态，左数码管显示当前箱内温度，右数码管显示发酵时间倒计时且最右边的小数点秒闪，加热继电器和循环风机同时动作。当箱内温度到达设置的发酵温度后，加热继电器关闭，循环风机继续工作，发酵时间倒计时为0时控制器会自动切换至冷凝状态。若要停止发酵过程，按“发酵”键，加热继电器和循环风机同时停止工作，控制器回到“待机”状态。

##### 3) “冷凝”状态

在“待机”状态下，按“冷凝”键，蜂鸣器短鸣一声，按键上方绿色指示灯亮，进入“冷凝”状态，左数码管显示当前箱内温度，右数码管显示“cool”字符，压缩机和循环风机同时动作，当箱内温度降至15

度时控制器会自动切换至“冷藏”状态。若要停止“冷凝”过程，按“冷凝”键，压缩机和循环风机同时停止工作，控制器回到“待机”状态。

#### 4) “冷藏”状态

在“待机”状态下，按“冷藏”键，蜂鸣器短鸣一声，按键上方绿色指示灯亮，进入“冷藏”状态，左数码管显示当前箱内温度，右数码管显示“cool”字符，压缩机和循环风机同时动作，当箱内温度降至冷藏设置的温度时压缩机停止工作，冷藏指示灯秒闪，若箱内温度升至（冷藏温度+2）以上，压缩机在刚停止时开始计时，延时3分钟之后重新启动。若要停止“冷藏”过程，按“冷藏”键，压缩机和循环风机同时停止工作，控制器回到“待机”状态。

#### 5) “灭菌”状态

在“待机”状态下，按“灭菌”键，蜂鸣器短鸣一声，按键上方黄色指示灯亮，进入“灭菌”状态，灭菌继电器动作，左数码管显示当前箱内温度，右数码管显示灭菌时间倒计时且最右边的小数点秒闪，当倒计时到0时，灭菌继电器停止工作，控制器停止灭菌，自动返回待机状态。

以上四个状态可以任意切换，如在“冷凝”状态进入“灭菌”状态，直接按灭菌键即可。在“冷凝”状态进入“发酵”状态，直接按“发酵”键即可。

### 3、故障保护和报警功能:

当传感器开路或者温度低于-20度时，则整机停，数码管显示“ll”和“err”，蜂鸣传感器断续鸣叫。

当传感器短路或者温度高于60度时，则整机停，数码管显示“rr”和“err”，蜂鸣器断续鸣叫。

当在“发酵”状态，如果在设置的发酵时间内，箱内温度达不到所设置的发酵温度，则整机停，数码管显示“jr”和“err”，蜂鸣器断续鸣叫。

## 五、奶杯堆放规则

为了使您的酸奶成品率达到百分之百，请您按照以下规则堆放奶杯：

### 1、别放的过密、堆的过高：

鲜奶的密度和比热与水相近，为加热载体空气的近千倍，因此想要将鲜奶快速升温或将酸奶快速降温，必须保证箱内空气流畅。为此奶杯切不可放的过密、堆的过高，而是要保证有足够的间隙。

本酸奶机从下而上共有四层网架，每层面平为370mm×450mm，每层有效高度为200mm。为使各处的牛奶尽可能同步升温或降温，各层的奶杯堆放高度不得超过该层的有效高度，且同一平面上杯和下杯之间，在纵向（前后）或横向（左右）至少有两面不要搭在一起，且左右两排奶杯离侧壁的距离应大于3厘米以上。

以 100×65的奶杯为例：每层均可堆高3层；每层的纵向每排可堆3堆，横向每排可放4堆。排放时须使每只奶杯左右侧可空出1厘米以上的间隙，供空气流通。若底层放菌种，则器皿外形直径不大于300mm，高度不大于180mm的器皿，以不影响通风。

### 2、奶杯分布尽量均匀：

当奶杯数量较少时，首先应减少堆高只数。应尽量放得均匀：水平方向左右间隙尽量一致，前后间

隙尽量一样；离门、离左右两侧壁的间隙均大一些。

## 六、注意事项

- 1、遵从现行的安全标准，确保机器正确连接到一个有效的接地系统。
- 2、酸奶机的箱门一定要关紧，漏风不仅浪费能源而且使箱内温度不均匀而影响酸奶成品率。
- 3、手动制冷程序时，停机后需间隔10~15分钟之后重

## 一、概述

snj-a型商用酸奶机，是一种具有灭菌、发酵、冷却凝固、冷藏等四个功能，用来将鲜牛奶制成固体酸奶的机器。它由箱体、箱门、工作室、供冷供热室、风道、压缩机组、循环风扇、紫外线灯及控制系统所组成。工作室中装有用来盛放奶杯的托盘和网架。

本酸奶机有四大特点：一是循环风走向合理，箱内各处奶杯的受热（受冷）程度比较均匀，各奶杯内的温差比较小，有利提高酸奶正品率。二是发酵时间是根据环境温度、牛奶初始温度和箱内牛奶存量自动换算而成，而不是由很粗略的春夏秋冬季节来决定，更加科学合理，且操作可更方便。三是采用数字显示，不仅美观大方，而且在运行中可见到很多提示，以利用户及时了解运行动态。四是箱体采用整体发泡和铝合金内胆，美观、节能、耐用。

根据酸奶生产流程，本酸奶机的程序分为待机、发酵、冷凝和冷藏等四个阶段。其中待机就是通电而不运行，为接下来的发酵做准备工作。例如此时可进行紫外线灭菌工作，然后堆放奶杯等。发酵是指加热升温 and 恒温，以最快速度使箱内所有奶杯内的温度升至39℃以上，45℃以下，并恒温3~10小时，完成发酵过程。冷凝是将发酵完毕的高温酸奶冷却至18℃以下，使固体酸奶具有足够硬度，且使口感清凉。冷藏是将已冷凝的酸奶继续降温冷藏。只要进入发酵程序，以后的过程全部自动进行：当发酵倒计时达零时会自动切换到冷凝程序（阶段）；而当箱内空气温度降至15℃时（酸奶温度应为18℃左右时）又会自动切换到冷藏程序（阶段）。应该说明，冷凝和冷藏都是制冷，其中冷凝是连续制冷，冷藏是低温恒温控制（间歇制冷）。

## 二、技术指标

- 1、容积：228升
- 2、发酵温度：43~47
- 3、发酵温度波动度：±0.5
- 4、发酵温度均匀度：±1.5
- 5、冷藏温度：4.5
- 6、冷藏温度波动度：±1.5
- 7、加热功率：1000w
- 8、压缩机功率：200w
- 9、电源：220v 50hz

10、环境温度：0~35

### 三、面板结构

面板上装有显目的数字显示器、操作按钮和开关及四个显示灯。发酵灯亮表示加热器通电，冷凝、冷藏灯亮表示压缩机开机，灭菌灯亮表示正在灭菌。

#### 1) “待机”状态

接通电源，控制器自动进入“待机”状态：蜂鸣器短鸣，无任何电机动作。

“待机”状态下，要进入“发酵”状态，按“发酵”键。

“待机”状态下，要进入“冷凝”状态，按“冷凝”键。

“待机”状态下，要进入“冷藏”状态，按“冷藏”键。

“待机”状态下，要进入“灭菌”状态，按“灭菌”键。

#### 2) “发酵”状态

在“待机”状态下，按“发酵”键，蜂鸣器短鸣一声，按键上方红色指示灯亮，进入“发酵”状态，左数码管显示当前箱内温度，右数码管显示发酵时间倒计时且最右边的小数点秒闪，加热继电器和循环风机同时动作。当箱内温度到达设置的发酵温度后，加热继电器关闭，循环风机继续工作，发酵时间倒计时为0时控制器会自动切换至冷凝状态。若要停止发酵过程，按“发酵”键，加热继电器和循环风机同时停止工作，控制器回到“待机”状态。

#### 3) “冷凝”状态

在“待机”状态下，按“冷凝”键，蜂鸣器短鸣一声，按键上方绿色指示灯亮，进入“冷凝”状态，左数码管显示当前箱内温度，右数码管显示“cool”字符，压缩机和循环风机同时动作，当箱内温度降至15度时控制器会自动切换至“冷藏”状态。若要停止“冷凝”过程，按“冷凝”键，压缩机和循环风机同时停止工作，控制器回到“待机”状态。

#### 4) “冷藏”状态

在“待机”状态下，按“冷藏”键，蜂鸣器短鸣一声，按键上方绿色指示灯亮，进入“冷藏”状态，左数码管显示当前箱内温度，右数码管显示“cool”字符，压缩机和循环风机同时动作，当箱内温度降至冷藏设置的温度时压缩机停止工作，冷藏指示灯秒闪，若箱内温度升至（冷藏温度+2）以上，压缩机在刚停止时开始计时，延时3分钟之后重新启动。若要停止“冷藏”过程，按“冷藏”键，压缩机和循环风机同时停止工作，控制器回到“待机”状态。

#### 5) “灭菌”状态

在“待机”状态下，按“灭菌”键，蜂鸣器短鸣一声，按键上方黄色指示灯亮，进入“灭菌”状态，灭菌继电器动作，左数码管显示当前箱内温度，右数码管显示灭菌时间倒计时且最右边的小数点秒闪，当倒计时到0时，灭菌继电器停止工作，控制器停止灭菌，自动返回待机状态。

以上四个状态可以任意切换，如在“冷凝”状态进入“灭菌”状态，直接按灭菌键即可。在“冷凝”状态进入“发酵”状态，直接按“发酵”键即可。

### 3、故障保护和报警功能:

当传感器开路或者温度低于-20度时，则整机停，数码管显示“ll”和“err”，蜂鸣传感器断续鸣叫。

当传感器短路或者温度高于60度时，则整机停，数码管显示“rr”和“err”，蜂鸣器断续鸣叫。

当在“发酵”状态，如果在设置的发酵时间内，箱内温度达不到所设置的发酵温度，则整机停，数码管显示“jr”和“err”，蜂鸣器断续鸣叫。

### 五、奶杯堆放规则

为了使您的酸奶成品率达到百分之百，请您按照以下规则堆放奶杯：

#### 1、别放的过密、堆的过高：

鲜奶的密度和比热与水相近，为加热载体空气的近千倍，因此想要将鲜奶快速升温或将酸奶快速降温，必须保证箱内空气流畅。为此奶杯切不可放的过密、堆的过高，而是要保证有足够的间隙。

本酸奶机从下而上共有四层网架，每层面平为370mm×450mm，每层有效高度为200mm。为使各处的牛奶尽可能同步升温或降温，各层的奶杯堆放高度不得超过该层的有效高度，且同一平面上杯和下杯之间，在纵向（前后）或横向（左右）至少有两面不要搭在一起，且左右两排奶杯离侧壁的距离应大于3厘米以上。

以 100×65的奶杯为例：每层均可堆高3层；每层的纵向每排可堆3堆，横向每排可放4堆。排放时须使每只奶杯左右侧可空出1厘米以上的间隙，供空气流通。若底层放菌种，则器皿外形直径不大于300mm，高度不大于180mm的器皿，以不影响通风。

#### 2、奶杯分布尽量均匀：

当奶杯数量较少时，首先应减少堆高只数。应尽量放得均匀：水平方向左右间隙尽量一致，前后间隙尽量一样；离门、离左右两侧壁的间隙均大一些。

### 六、注意事项

1、遵从现行的安全标准，确保机器正确连接到一个有效的接地系统。

2、酸奶机的箱门一定要关紧，漏风不仅浪费能源而且使箱内温度不均匀而影响酸奶成品率。

3、手动制冷程序时，停机后需间隔10~15分钟之后重启。

本产品的加工定制是是，种类是酸奶机，品牌是冰之乐，型号是SNJ-A，功率是1（kw），适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,咖啡店设备,面包房设备,西餐店设备,饮品店设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备，外形尺寸是545\*（mm），营销是特价