SNJ-A 立式商用酸奶机

产品名称	SNJ-A 立式商用酸奶机
公司名称	广州荣川酒店用品贸易有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:否 种类:立式商用酸奶机 品牌:冰之乐
公司地址	中国
联系电话	86 020 34073749

产品详情

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、供冷室、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，为接下来的发酵作准备工作。例如此时可进行紫外线灭菌工作，然后堆放酸奶杯等。发酵是指加热升温和恒温，以最快速度使箱内所有奶杯内的温度升至39度以上，45度以下，并恒温3-10小时，完成发酵过程。冷凝是将发完毕的高温酸奶冷却18度以下，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）；而当箱内空气温度至15度时（酸奶温度应为18度左右时）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）。

酸奶机技术参数

型　　号	snj-a
容量	228l
控温范围	3-48°C
加热功率	1000w
压缩机功率	200w
电源	220v/50hz
环境温度	0-35°C
净重	58kg
外形尺寸	545×554×1850mm

本产品的加工定制是否，种类是立式商用酸奶机，品牌是冰之乐，型号是SNJ-A，适用范围是奶茶店