

牛奶生产灌装线 巴氏牛奶低温杀菌灌装线 酸奶发酵生产线的工艺流程

产品名称	牛奶生产灌装线 巴氏牛奶低温杀菌灌装线 酸奶发酵生产线的工艺流程
公司名称	诸城市益众机械有限公司
价格	19000.00/台
规格参数	品牌:益众 规格:SUS304 电压:380V
公司地址	山东省潍坊诸城市龙都街道办事处郝家村工业园
联系电话	13589197825

产品详情

现在很多人都喜欢喝巴氏奶，因为巴氏杀菌奶比高温杀菌奶营养丰富、口味更好，所以巴氏奶的市场前景比高温杀菌奶的市场更广阔，很多乳制品加工厂都会进一套巴氏奶的加工流水线来加工巴氏奶。那么巴氏奶生产线有哪些设备呢？

设备介绍：

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、巴氏杀菌罐：

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，经精密抛光处理，污垢不易积存，好清洗耐腐蚀。

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清洗既不解构生产设备，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。