

商用酸奶机特价

产品名称	商用酸奶机特价
公司名称	常熟市圣海电器有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:晨阳
公司地址	常熟市尚湖镇王庄工业区
联系电话	6-0512-52438810 15050338780

产品详情

本商用酸奶机有四大特点：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，本商用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）

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。

奶杯堆放规则

为了使您的酸成品率达到百分之百，请按您按照以下规则堆放奶杯：

1、别放的密密、堆的高高：

鲜奶的密度和热水相近，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。为址奶杯不可放的密密堆的高高，而是要保证有足够的空档。

本商用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3CM以上。

以直径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1CM以上的空档，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，首先减少堆高只数。应尽量放得均匀：水平方向左右空档尽量一致，前后空档尽量一样；离门、离左右两侧壁的空档均大一些。

了解更多商用酸奶机产品详情：www.chem17.com/st8280/product_17558839.html 商用酸奶机

其他产品推荐：www.xyyq.com.cn/xydz-Products-72764/ HY-2调速多用振荡器

www.shangsanji.com 精密数控外圆磨床 上海外圆磨床

www.ruipuyiqi.com 变压器油色谱仪