巴氏奶线供应厂家巴氏奶生产线采购

产品名称	巴氏奶线供应厂家巴氏奶生产线采购
公司名称	诸城优盛铭食品机械有限公司
价格	105000.00/套
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号
联系电话	0536 - 6579658 13615369351

产品详情

巴氏奶线供应厂家巴氏奶生产线采购：

设备介绍:

制冷暂存，过滤、预热 - 双联过滤器+板式预热-均质-杀菌-预冷-制冷-灌装

双联过滤器是也称双联切换过滤器它是由两台不锈钢过滤器并联而成，巴氏奶线供应厂家，具有结构新颖合理、密封性好、流通能力强、操作简便等诸多优点，应用范围广泛、适应性强的多用途过滤设备。巴氏奶生产线采购，尤其是滤袋侧漏机率小，能准确地保证过滤精度，并能快捷地更换滤袋，过滤基本无物料消耗，使得操作成本降低。

板式换热器，由板式换热器、平衡槽、离心式卫生泵、热水装置（包括蒸汽管路、热水喷入器）、支架以及仪表箱等组成。用于牛奶或其它热敏感性液体之杀菌冷却，为进入均质机做准备。

均质 - 均质机：奶制品加工中使用均质机使牛奶中的脂肪破碎的更加细小，从而使整个产品体系更加稳定。牛奶会看起来更加洁白。均质主要通过均质机来进行的。是食品、乳品、饮料的行业的重要加工设备。

食品加工的一种成套加工设备，巴氏乳的工艺流程是这个样子的：原料乳验收→净乳→冷藏→标准化→均质→巴氏杀菌→冷却→灌装→冷藏等。生乳为什么要进行杀菌呢，杀菌的主要目的是减少微生物和可能出现在原料乳中的致病菌，牛奶全套生产线，当然不肯能将全部的致病菌都杀死，但是可以将致病菌的数量降低到一定的、对消费者不会造成危害的水平。同时保证乳品中化学、物流和感官的变化小。整

个工艺流程里需要的设备是储奶罐、杀菌锅、制冷罐、罐装设备等，设备均采用SUS304不锈钢材质生产，该材质具有耐高温、高酸碱、高盐和高腐蚀。