

# 牛奶加工设备，牛奶加工机器

产品名称	牛奶加工设备，牛奶加工机器
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大水泊村466号
联系电话	18806362570

## 产品详情

牛奶加工设备，牛奶加工机器，奶生产线是专业的加工奶类的设备，生产线的设备需要根据情况搭配，不加发酵罐可以做鲜奶，如果做流体酸奶可以加一个发酵罐，做固体酸奶就需要加一个酸奶机，这一套设备我们公司都齐全，您可以与我们沟通制作合适的方案，欢迎咨询设备！

牛奶加工设备，牛奶加工机器，奶制品一直深受大家的喜爱，无论男女老少饮用都是极有好处的，是送礼佳品，几乎寿宴或是年宴都会有人用奶作为礼品相赠，奶加工生产线包含很多设备，这些设备可以根据您的需求增加或者减少，我们是正规的奶加工设备厂家，欢迎您的来电咨询！

牛奶加工设备，牛奶加工机器，牛奶加工设备，牛奶全套加工设备整机使用304不锈钢材质，套管垫圈和密封件采用食品级橡胶制成，产品管件连接采用卫生管接件，符合国家卫生部门要求的食品安全检测标准.采用巴氏杀菌原理。牛奶全套加工设备整个设备的杀菌罐和制冷罐主要是分为三层，保温层，水层和奶层。设备应用电磁阀门和温度探头的控制温度，达到自动控温的效果。

牛奶加工设备，牛奶加工机器，牛奶加工设备本设备广泛应用于鲜奶、中药、生物制药、豆制品、液态调味品等的物料的原始配方确定和更新、产品口味的甄别、颜色的评估、稳定剂/乳化剂应用、新品研发与批量巴氏奶成品制作。牛奶全套加工设备此生产型巴氏杀菌机集加热、杀菌、冷却、热灌装为一体。是学校和社区小型巴氏奶企业的理想成套设备。

牛奶加工设备，牛奶加工机器，牛奶加工设备技术特点：

1、本设备的杀菌温度可按要求设定巴氏杀菌或高温杀菌，杀菌温度50 °C~100 °C可任意调节。设备所有与产品接触的部件均用食品级不锈钢制造，套管垫圈和密封件采用食品级氟橡胶制成，产品管线连接采用DIN卫生管接件。在显示输出上，牛奶全套加工设备本生产型巴氏杀菌机配置有数字显示温度控制系统及定时杀菌控制系统，并可以根据用户要求选择杀菌温度和杀菌时间。非常适合小批量多品种生产状态使用。

牛奶加工设备2、杀菌温度最高可达100 °C，可根据实际需要调节，实时调控PID恒温控制技术，使全温区控温准确，杀菌控温精度±1 °C。

3、设备设有自动清洗设备完全符合国家标准

4、此线可制作调配果蔬汁饮料、乳品饮料等各类饮料。巴氏杀菌设备采用恒温技术，通过夹套米勒版加强及导流作用设备夹层温度非常均匀，这样通过夹层换热杀菌效果更好。同时夹层与温度控制都有自己的温度传感器和温控器。所以巴氏杀菌温控精度比较准确。

从小爱喝牛奶，就一直以为牛奶就是奶牛产下奶直接装袋装箱来出售的，现在知道了喝的牛奶是需要加工才可以出售的，尤其是需要杀菌，奶的加工设备我公司都有出售，一整套的杀菌、过滤、均质等等，欢迎您来电咨询设备！