

# 加工羊奶的设备|巴氏奶生产线

产品名称	加工羊奶的设备 巴氏奶生产线
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	11009.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:300 材质:304
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华东路45号（注册地址）
联系电话	18765701526

## 产品详情

加工羊奶的设备，巴氏奶生产线早在古代，先人们就认为羊奶是养颜美容的上好产品。羊奶产业是很又发展潜力的一个产业，所以说发展羊奶产业是很有优势的。羊奶作为一种被认可的营养品，它的历史已经延续了几千年。

加工羊奶的设备现在有奶源，有牧场的朋友都开始加工巴氏奶，酸奶了，产量大点就用生产线，其生产流程为卸奶罐，过滤器，预热罐，均质机，杀菌罐，制冷罐，发酵罐，灌装机系统通过奶泵，管道等连接在一块，形成一套生产线，从而实现连续化生产，适合于产量相对来说较小的客户用，具有价格优惠，清洗方便，占地面积小。操作简单等优点，再就是用的钢材都是sus304不锈钢做成，很耐腐蚀。巴氏奶生产线产量大建议用四段式板式杀菌机，其特点是非常节能，工作原理是利用冷热奶之间进行热量交换，热奶给冷奶升温，冷奶给热奶降温，利用率高达90%以上，正常情况下杀菌一吨奶需要100度电左右，而我们这套设备仅需要30度电左右，很节能吧。机器上面配有自动清洗的CIP清洗设备，能够轻轻松松清洗干净。

加工羊奶的设备基本工艺流程：

巴氏奶的标准生产工艺流程：原奶 储存 过滤 预热 均质 杀菌 预冷 降温 灌装  
CIP清洗

巴氏奶的简化生产工艺流程：原奶 储存 杀菌 降温 灌装

2、配套设备：

巴氏奶标准流程配套设备为：原奶 泵 储存罐 泵 双联过滤器 泵 预热罐 泵 均质机 泵 搅拌杀菌罐 泵 预冷罐 泵 灌装机 CIP清洗系统

巴氏奶的简易流程配套设备为：原奶 泵 储存罐 泵 搅拌杀菌罐 泵 制冷罐

### 3、工艺流程简介：

(1) 客户将鲜奶整体储存在原奶罐中，再通过专用不锈钢奶泵和双联过滤器将原奶打入预热罐中进行预热，一般预热温度会在45 左右。

(2) 预热完成后，将原奶打入到均质罐中进行均质，同时加上相应的辅料，使原奶均质之后更加丝滑。

(3) 均质完成后，开启离心奶泵，将原奶打入到巴氏杀菌罐中进行杀菌和搅拌。

(4) 需要杀菌时，开启连接原奶罐与巴氏杀菌罐的离心奶泵，通过350#导热油或热水/蒸汽进行巴氏杀菌，按照不同的热源、产量区分，杀菌用时一般为0.5~1.5小时左右，巴氏杀菌温度为85 。

(5) 杀菌完成后，通过奶泵将鲜奶打入到预冷罐中，预冷罐是使用冷水进行预先降温，然后打入到发酵罐中，添加相应的菌种和发酵剂，进行酸奶发酵。

(6) 整体运行完成后，需要对设备进行CIP清洗，巴氏奶生产线所谓的CIP清洗，全称为Clean In Place，意思是原位清洗/在线清洗。

CIP清洗是一种既不分解生产设备，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清洗不仅能清洗机器，而且还能控制微生物。

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，客户也可以选择手动清洗。

加工羊奶的设备售后保障：

公司秉承着信用诚挚的服务精神，严守着精益求精的工艺水准，遵循着步步为营的经营理念与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。

免费指导安装,

终生维修、维护,

售后免费服务：24小时服务。巴氏奶生产线一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务

本厂家所售产品实行一条龙跟踪服务,实行定期进行客户回访,对所售产品的后期的配件实行原厂配件服务,一年之内厂家承担全部费用,一年后厂家实行成本或进货价格服务于广大客户。