

羊奶加工设备|巴氏消毒机多少钱

产品名称	羊奶加工设备 巴氏消毒机多少钱
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	18000.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:300 包装方式:袋装、瓶装、杯装
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

羊奶加工设备，巴氏消毒机多少钱客户一天的奶的产量是500-1000公斤，问一下杀菌设备，推荐300L或500L的杀菌罐，客户现在是有这个想法，想开一个小型的奶厂，还问我需要办理什么正件，给他发了一些需要办理的，但是由于地域差别，政策不同，以当地的要求为准，具体的还要去当地工商局去问问，客户说近期就把这个事情解决好，巴氏消毒机多少钱。

羊奶加工设备羊奶营养成分高，效果好，质量非常好，主要部件采用304的还有部分是316的材质，有板式的杀菌，有罐式的，根据你的呢产量大小厂房的大小面积，要求，是否需要降温，是否需要均质等等各方面的要求处理好了，就可以了，质量相当的不错。小型羊奶生产线制作过程十分简单出来的产品效果很好，可以直接引用的，喜欢就来公司看设备吧，绝对让您满意的 基本上的流程，预热60度左右，均质，均质之后进行巴氏杀菌机，很多人不明白均质是什么意思，我现在用通俗的讲解给大家听，均质就是将牛奶中的脂肪颗粒粉碎的更加细腻，更加便于被人体吸收，效果特别的好的，快速安全，值得信赖，如果感兴趣就来公司考察设备，绝对让您满意的，羊奶本身脂肪就很少，所以在加工的过程中，可以减少这一步骤的，效果非常好的，巴氏消毒机多少钱。

羊奶加工设备工作流程：1.预热罐对牛奶进行加热，温度60度左右。2.牛奶通过管道进入双联过滤器对牛奶中的杂质进行过滤。3.牛奶通过管道和奶泵进入到均质机进行均质（做巴氏奶不需要均质，做液体酸奶机和固体酸奶需要均质，均质的主要好处是酸奶的颜色比较白，做好的酸奶奶清会收的好，均质是把牛奶中的脂肪球打碎，均质后的巴氏奶会显得比较稀薄，如果不需要均质，设备单独设计阀门至今进入杀菌流程，不走均质）。4.均质完成后通过管道和奶泵进入牛奶杀菌机杀菌，全套牛奶加工设备质量保证杀菌罐的温度和时间可以自己进行调节（一般的杀菌温度是85度左右时间是30分钟）。5.杀菌完成后利用压缩机对牛奶降温，做巴氏奶降温的温度可以自动调节，酸奶的发酵温度是42度左右，液体酸奶可以用发酵罐来做，固体酸奶用酸奶机来做，固体酸奶机一般用酸奶纸杯，酸奶的发酵时间是8个小时。6.客户如果还想做液体酸奶机可以把预冷罐做上温控仪，进行做液体酸奶的发酵，设备整个流程进行完毕之后，设备的预热罐可以作为热水管来用，整个生产线再加一套管道和水泵进行清洗设备，巴氏消毒机多少钱。

羊奶加工设备巴氏杀菌机原理：作为牛奶的一种灭菌法，既可杀死对健康有害的病原菌又可使乳质尽量

少发生变化。也就是根据对耐高温性极强的结核菌热致死曲线和乳质中*易受热影响的奶油分离性热破坏曲线的差异原理，在低温下长时间或高温下短时间进行加热处理的一种方法。其中，在60 以下加热30分钟的方式，作为低温灭菌的标准，早为世界广泛采用，巴氏消毒机多少钱。

羊奶加工设备售后服务：自您购买之日（以正式购货日期为准）起，设备免费保修一年，易损件除外，终生维护。1、设备在安装调试成功后，公司录入顾客档案，由专业售后服务工程师负责技术跟踪服务，定时追踪设备使用情况。设备出现报障后您可以拨打我们的热线电话或以书面形式通知我们售后服务部，我们在接到通知1小时内先电话与您联系，了解详细的故障原因，并确定上门维修时间，确保您的宝贵时间及设备尽快正常工作是我们的服务宗旨。2、售后服务工程师上门维修时，先对设备做详细的检查，之后向您详细介绍故障原因，再进行维修，设备修复后您确认维修完成后在售后服务作业表上签字确认，巴氏消毒机多少钱。