

# 羊奶生产设备|小型巴氏奶生产线|牛奶全套加工设备厂家

产品名称	羊奶生产设备 小型巴氏奶生产线 牛奶全套加工设备厂家
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	21800.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:500 产地:山东诸城
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

羊奶生产设备，小型巴氏奶生产线，牛奶全套加工设备厂家平时人们都喜欢喝牛奶，对羊奶了解却不多，有些人根本不知道羊奶有哪些功效与作用，其实羊奶在国际上有很高的声誉，它被称为奶中之王，其营养价值比牛奶更加出色，小型巴氏奶生产线想加工羊奶的人肯定是要知道的，想喝羊奶的人也要知道，在这里提醒一下女性朋友，平时多喝一些羊奶，还能美白滋养肌肤，牛奶全套加工设备厂家。

羊奶生产设备正规标准的巴氏奶生产流程包括卸奶罐、过滤器、奶泵、原奶储存罐、四段式板式杀菌机、均质机、成品奶储存罐、酸奶搅拌发酵罐、冰水机组、CIP清洗机、输送线、自动灌装机、旋盖机、喷码机等部分组成，以实现热能的回收再利用为前提，避免造成能源不必要的浪费，减少了生产企业的成本。设备实用性广泛，只要是符合65~99摄氏度杀菌的产品都可以实现，从大中小型牧场、大中小型乳品生产企业、小型巴氏奶生产线大中小型加工中心到中央厨房都可以满足，公司拥有鲜奶酸奶的质量检测合格报告，欢迎有需要的客户来公司考察设备展厅、研发中心以及生产车间，牛奶全套加工设备厂家。

羊奶生产设备巴氏奶消毒工艺流程如下：

原料乳的验收—过滤、净化—标准化—均质—杀菌—冷却—灌装—检验—冷藏

消毒乳的质量决定于原料乳，因此对原料乳的质量必须严格管理，认真检验，只有符合标准的原料乳才能生产消毒乳。过滤和净化目的是除去乳中的尘埃、杂质。均质可以是全部的，也可以是局部均质，均质可以通过测定均质指数来检验，均质后的脂肪球大部分在1.0um以下，均质效果可以用显微镜、离心、静置等方法检验，通常用显微镜检查比较简便。杀菌主要是杀死牛奶中对人体有害的大肠杆菌，冷却延长保存期，一般的冷却温度是4度。

80-85度，10-15s,如果巴氏杀菌太强烈，小型巴氏奶生产线那么该牛奶就有蒸煮和焦糊味，稀奶油也会产生结块或聚合。牛奶经杀菌后，虽然绝大部分微生物都已消灭，但是在以后各项操作中仍有被污染的可能，为了抑制牛奶中细菌的发育，延长保质期，仍需及时进行冷却，通常牛奶的冷却温度为4度，牛奶全套加工设备厂家。

## 羊奶生产设备牛奶灌装机主要特征

双排双机头充填，主充填和补充填，保证高罐装精度。

伺服及气动系统控制托罐及水平走罐，定位准、速度快。

伺服马达及伺服驱动控制螺杆，性能稳定、精度高。

全不锈钢结构；水平开启式料箱(里外抛光)，清洗十分方便。

PLC控制、触摸屏人机界面显示，操作简便。

高反应速度的称重系统、保证高罐装速度及高精度得以实现。

充填头配有手轮调整高度，轻松实现多种罐型罐装。

配有除尘装置，接负压管道，无粉尘污染环境。

水平直线式结构，占地面积小，牛奶全套加工设备厂家易于清洗。

固定式螺杆安装结构，罐装时不产生金属污染。

工作流程：进罐 托罐 振动 计量充填 振动 振动 称重反馈 补充填 检重、超差别除  
出罐。

## 带整线中央控制系统

羊奶生产设备本公司设备可按您要求加工定制，根据材质不同、价格有所不同

(1) 价格问题：价格以本公司实际报价为准！

(2) 设备问题：所有商品我们公司在发货之前都进行严格质检，确保无任何问题才发货！

(3) 设备图片：图片均100%实物拍摄，牛奶全套加工设备厂家但由于光线及显示器等原因会有轻微的色彩差，请谅解

(4) 设备属性：下单之前或者购买之前请咨询您需要的商品型号、规格尺寸、公司合同等，以便确认你满意的设备、方便您购买产品应有的保障。