

羊奶巴氏杀菌机-巴氏奶杀菌设备直销

产品名称	羊奶巴氏杀菌机-巴氏奶杀菌设备直销
公司名称	诸城市乾正工业设备安装有限公司
价格	499.00/套
规格参数	品牌:弘瑞和 电源:380v 规格:可加工定制
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华东路45号
联系电话	18253638710

产品详情

羊奶巴氏杀菌机杀菌是羊奶加工不能缺少的步骤，不管产量大小的客户都会上一台杀菌的设备。独一无二吸引更多顾客，羊奶巴氏杀菌机可以把外包装做的更有吸引力一点，比如吸嘴袋装的最受小孩子欢迎了。早上晚上都可以喝一杯羊奶镇静安神，但是要注意不要空腹喝哦巴氏奶杀菌设备直销。

羊奶巴氏杀菌机的流程：

进奶 过滤 原料奶储存 预热 均质 杀菌 脱膻 降温/接种 灌装

羊奶巴氏杀菌机工作流程：

1. 预热罐对羊奶进行加热，温度60度左右。
2. 羊奶通过管道进入双联过滤器对羊奶中的杂质进行过滤。
3. 羊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，均质是把羊奶中的脂肪球打碎，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. 巴氏奶杀菌设备直销均质完成后通过管道和奶泵进入羊奶杀菌机杀菌，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羊奶降温，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。

羊奶巴氏杀菌机羊奶相较于牛奶相比较，羊奶的产量要小一些，但是羊奶的好处也是多的很呢，小编在这里跟大家讲讲羊奶的好处，羊奶在国际界被称为"奶中之王"，富含蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素A、维生素、钙、钾、铁等营养成分。现代营养学研究发现，羊奶中的蛋白质、矿物质，尤其是钙、磷的含量都比牛奶略高;巴氏奶杀菌设备直销维生素A、B含量也高于牛奶，对保护视力、恢复体能有好处。

羊奶巴氏杀菌机售后：

- 1、售前服务。设立专门的销售服务机构，公司将会安排相关专业人士负责到场教正确及时的使用。
- 2、售中服务。为防止用户使用不当而造成不必要的损失，在产品使用过程中，公司将派相关技术人员到基层向用户进行技术指导。确保正确使用该产品，让用户用得安全，放心。
- 3、售后服务。我公司在2小时内响应维护服务,12小时内到达现场维修，为更好的做产品售后服务工作，及时接收用户反馈的问题，公司设有专门的售后服务电话：18253638710，有专业人员接听并及时做好反馈记录，并提供解决问题的法。如有需要到现场指导的，公司会在24小时之内安排相关专业人员到指定地点进行及时指导。