

牦牛奶生产线设备

产品名称	牦牛奶生产线设备
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	14176.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:300 杀菌:冷热缸UHT板换列管
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

牦牛奶生产线设备牦牛是奶牛，普通的牛不一样，是那种毛很长的，生活在高原地区，青海，西藏等地方。海东的龙经理咨询酸奶设备，自己养着牦牛，用牦牛奶做，因为之前也没有做过，对于产品、设备、工艺都不了解，酸奶分为搅拌型和凝固型，客户问哪个好，哪个好做、想做简单一点的，客户的产量也不大，搅拌型酸奶是在发酵罐里发酵，然后再灌装，凝固型酸奶是先灌装然后再在酸奶机中发酵，客户他要罐装完再发酵，给他介绍了详细的设备，他考察一下。

牦牛奶生产线设备牦牛奶来自全球独特的优质奶源，源自青藏高原半野生自然放牧牦牛，天然、纯净、健康。牦牛是青藏高原高山草原特有的牛种，世界上生活地区海拔高的哺乳动物，主要分布在西藏、青海、四川西部、甘肃西北部和新疆南部等地。

巴氏杀菌是针对于牛奶最理想的杀菌方式，大锅煮奶的时代已经过去，大锅煮奶会破坏牛奶的营养物质，牛奶长时间蒸煮乳糖会焦化，巴氏杀菌罐采用隔水加热，奶罐分3层，最里面是层奶层、中间是水循环层、最外面是保温层，奶罐配有电控箱控制杀菌罐的工作流程，奶盖上还有透视镜和出气孔，奶罐里面有搅拌齿使牛奶受热更均匀，杀菌罐的型号可以根据产量来确定。

牦牛奶生产线设备全套加工设备厂家：贮存缸-饮料泵-受奶槽-冷热缸-奶油分离机-脱气机-调配缸-均质机-超高温灭菌机-板式换热器-种子罐-发酵罐-杀菌机-自动灌装机。小型巴氏奶生产线我公司的巴氏杀菌机是在吸收国外样机的基础上进一步加工完善制作而成的，采用循环水给奶加热、降温。具有自动控制杀菌温度、杀菌时间的功能。进一步加强了自动化程度和专业控制能力。具有杀菌效果好。

近年来，巴氏鲜奶一直深受消费者的喜爱，很多人都在喝这个巴氏奶，巴氏奶的口感还有营养价值都在慢慢的体现，巴氏奶的口感还是非常非常的不错的呢，低温杀菌，它采用90 以下低温杀菌，可一定程度保留鲜奶中的活性营养物质，如蛋白质、维生素、矿物质，这样就比较好了，我们自己就喝着巴氏奶，所以，在未来几年当中我们饮用牛奶的习惯应该会从常温奶渐渐地过度到巴氏奶。

牦牛奶生产线设备名称：牛奶杀菌罐型号：900型产量：900公斤外形尺寸50搅拌器转速:36r/min加热面积：1.6平方米搅拌电机功率：0.55kw工作压力：0.09mpa物料进出口：45mm整机重量：350公斤功率：24K

W

牦牛奶生产线设备产品承诺：一年三包 终生维修 量身定做 长期跟踪服务是公司的服务宗旨，并配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，为客户解决技术难题。公司提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。