

# 酸奶全套加工设备酸奶生产流水线

产品名称	酸奶全套加工设备酸奶生产流水线
公司名称	诸城市通达食品机械经营部
价格	6500.00/台
规格参数	品牌:盛众 型号:150L 产地:诸城
公司地址	诸城市繁荣东路18号(繁华大厦1213室)
联系电话	86-05366118973 15762688501

## 产品详情

设备概述：

牛奶杀菌机采用优质不锈钢加工制造，可对各类包装或罐装食品在杀菌槽中把水温度控制到80-90之间，既能起到杀菌效果，又能保证蛋白质等营养成分不在较大温差范围内波动而改变，保持食品的原质、味、色等，达到对食品不加任何防腐剂，有利于消费者身体健康，特别是可延长保质期和贮藏期。

适用范围：

牛奶巴氏杀菌机是可对各类包装或罐装食品进行杀菌消毒，有利于消费者身体健康，可延长食品保质期或贮藏期的一种设备。

鲜奶巴氏杀菌机主要用于杀菌牛奶，羊奶，骆驼奶等奶制品的杀菌，同时还可以应用于啤酒，鸡蛋液，蜂蜜，豆浆等液体类的杀菌。主要原理就是巴氏杀菌原理，也就是低温杀菌，也就是不超过100给奶杀菌，巴氏杀菌能够保留牛奶中的有益菌的同时，灭掉大肠杆菌等有害菌。杀菌设备杀菌时间5-40分钟可调；杀菌温度50-99摄氏度可调并设有自动控温装置。杀菌槽加有保温设施并设有温度补偿装置，有效保证了槽内水温的均衡性，保证杀菌效果。

设备特点：

鲜奶巴氏杀菌机由底座、水箱、奶罐、循环水泵、循环水路六部分组成，其中水箱分为多种：1、上层为热水箱，下层为冷水箱。2、热水箱。3、无水箱。由液位计，循环水路组成，奶罐由奶罐主体、放奶口、顶盖、支撑架四部分组成，其中顶盖由减速机、搅拌器、温度表、内视镜、放气孔五部分组成。奶罐分为三层，里面是装奶层，中间是水循环层，外面是保温层。

150L经济型巴氏杀菌机150L压缩机制冷型杀菌机

150L普惠型杀菌机

酸奶生产线主要目的不单单是为了对牛奶进行杀菌，巴氏奶显著的一个优点是它能保留牛奶中的营养成分不受损失，巴氏奶的保质期比较短，一般为7天左右，所以加工好的巴氏奶还要注意保存条件，购买到鲜奶后经冷链运输到工厂后，客户将鲜奶整体储存在鲜奶的储存罐中，此鲜奶储存罐通过压缩机降温，具有低温保存作用，需要杀菌时，开启连接储存罐与并联立式巴氏杀菌罐的离心奶泵，通过350#导热油或热水进行过滤杀菌，杀菌用时为2-2.5小时左右，杀菌温度为85°。

全自动酸奶生产线是一种全新的、更绿色、更健康的杀菌方式。巴氏杀菌机市面上的杀菌机价格多种多样，从四五千到四五十万不等，巴氏杀菌机如何选得一套适合自己的又能为自己带来经济效益的设备，是很多奶吧店经营者面临的难题。只对这个问题，我公司推出巴氏牛奶杀菌全套设备了一系列不同价位的设备套餐，总有一款适合您。

酸奶和牛奶加工的工作流程：

#### 1.凝固型酸奶生产工艺流程

鲜牛奶 标准化 均质 杀菌 冷却 接种 搅拌 灌装封口 发酵 冷却 后熟

#### 2.搅拌型酸奶生产工艺流程

鲜牛奶 标准化 均质 杀菌 冷却 发酵 搅拌 灌装封口 冷藏后熟 酸乳

果料、香精 前者先冷却分装，后培养发酵。后者先冷却接种发酵，后分装。

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，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

盛众机械有限公司生产的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：价格以盛众机械有限公司实际报价为准！(2) 设备问题：所有的商品在我公司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，但由于光线及显示器等原因会有轻微的色差，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。如果您对本设备有什么疑问，请与我们联系进一步联系，获取更多信息。盛众机械有限公司欢迎您的来电。