

牛奶生产线 牛奶生产流水线

产品名称	牛奶生产线 牛奶生产流水线
公司名称	诸城市通达食品机械经营部
价格	15000.00/台
规格参数	300L:15000 500L:18000 800L:24000
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

牛奶是我们经常喝还非常有营养的一种饮品，无论是小孩子还是老人都适合喝，现在随着社会的进步，牛奶的加工也实现了自动化，牛奶加工生产线包括全套设备，根据客户的实际情况的不同，设备的搭配也是不一样的，型号上也是不一样的，所以价格方面从几万到几十万不等，其实仔细算算，您每年雇一个员工的工资就可以买一台设备，而且雇人工不可能只雇一个吧，真的是不如设备划算，如果您正在咨询牛奶加工设备，随时欢迎您的来电，也欢迎您来我们公司考察设备。

鲜牛奶刚挤出来不能直接食用，里面含有大肠杆菌，牛奶分为两种一种是巴氏奶，另一种是常温奶，公司主要提供的是巴氏奶的全套加工设备，原奶储存罐、过滤器、均质机、杀菌罐、预冷罐、制冷罐、灌装机等。牛奶的杀菌温度是85度，制冷的温度一般是降温到4度然后灌装，设备的型号可根据产量来确定。

牛奶的加工需要用到一套奶加工设备，完整的牛奶加工需要经过暂存（暂存罐）—过滤—（双联过滤器）—预热（预热罐）—均质（均质机）—杀菌（杀菌机）—预冷（预冷罐）下一步如果要做酸奶，那就通入发酵罐，如果做鲜奶，那就通入制冷然后再灌装。我公司专业生产奶加工设备，公司管理正规，生产严厉把控，力求把质量做到更好，让顾客用的更舒心！

牛奶生产线工艺流程详细介绍：暂存-制冷罐 制冷储罐采用sus304不锈钢材料制作，泛用于食品、制药、饮料、乳品、日化、生物工程等领域的料液临时储存，也可根据要求附加定制。可以是鲜奶在储存运输的过程中保证鲜奶的品质。

过滤、预热-双联过滤器+板式预热 双联过滤器是也称双联切换过滤器它是由两台不锈钢过滤器并联而成，具有结构新颖合理、密封性好、流通能力强、操作简便等诸多优点，应用范围广泛、适应性强的多用途过滤设备。尤其是滤袋侧漏机率小，能准确地保证过滤精度，并能快捷地更换滤袋，过滤基本无物料消耗，使得操作成本降低。均质-均质机 奶制品加工中使用均质机使牛奶中的脂肪破碎的更加细小，从而使整个产品体系更加稳定。牛奶会看起来更加洁白。均质主要通过均质机来进行的。是食品、乳品、饮料的行业的重要加工设备。

制冷-压缩机制冷罐 1吨的制冷罐，温度能降到2℃，压缩机是采用美国谷轮的商用压缩机。全自动清洗-CIP清洗系统 CIP清洗系统能保证一定的清洗效果，提高产品的安全性；节约操作时间，提高效率；节约劳动力，保障操作安全；节约水、蒸汽等能源，减少洗涤剂用量；可实现大型化，自动化水平高；延长生产设备的使用寿命。CIP清洗的作用机理化学能主要是加入其中的化学试剂产生的，它是决定洗涤效果主要的因素。

牛奶生产线 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，确保你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。