

奶制品生产线 酸奶制品加工设备 调配型酸奶饮料生产线

产品名称	奶制品生产线 酸奶制品加工设备 调配型酸奶饮料生产线
公司名称	诸城市沃尔商贸有限公司
价格	1580.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科 型号:定制 产地:山东潍坊
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州东路6989号
联系电话	18563054273

产品详情

1.预热罐是对牛奶进行加热，温度在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（双联过滤器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。）

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。

公司简介：

山东沃达斯科智能科技有限公司是一家集研发、制造、生产、销售、服务于一体化的现代化食品机械生产企业。公司拥有高素质的员工队伍，完善的管理体系和专业的技术研发实力。主营业务范围有乳品加工设备、饮料加工设备、酒类加工设备以及流体加工成套解决方案交钥匙工程等。

以匠心致初心，秉承着责任与使命，沃达斯科恪守“信誉是根本，质量是生命”的经营理念，以诚实、守信、稳健态度，创新产品研发，严把质量关口，用一颗真诚、感恩之心对待每一位客户。

公司始终坚持以诚信不欺的商业信誉为客户从最初咨询、方案设计到现场安装、调试培训等方面提供全方位一条龙服务，期待与新老朋友洽谈合作，共创辉煌！