老冰棍、雪糕、冰棒棒棒冰、绿豆沙冰、冰激凌冰淇淋生产线

产品名称	老冰棍、雪糕、冰棒棒棒冰、绿豆沙冰、冰激凌冰淇淋生产线
公司名称	浙江英拓机械科技有限公司
价格	18000.00/套
规格参数	品牌:英拓 规格型号:BQL-05 产地:浙江温州
公司地址	中国浙江温州经济技术开发区滨海园区滨海一道2158号3-101
联系电话	0577 - 56558305

产品详情

浙江英拓机械科技有限公司是一家集技术研发，产品设计，售前售后服务为一体的工业4.0智能制造及工业自动化控制系统成套交钥匙工程现代化企业。公司先后与江南大学、福建省微生物研究所、江苏农科院、贵大及凯里学院强强联合。公司业务主要涵盖了水，中性饮料，酸性饮料，含气饮料，果酒酵素，油调味品，药品等设备以及相关配套设备（如净化室及管路等）我公司还为您提供外,饮料工厂厂房布局设计及饮料工艺流程设计与咨询等专业服务。

一、冰淇淋生产线介绍

二、冰淇淋生产线包装的品类

三、冰淇淋生产线工艺流程

四、冰淇淋生产线特点

五、冰淇淋生产线组成设备

六、冰淇淋生产线工作原理

七、冰淇淋生产线现场实拍图

冰淇淋生产线是一种冻结的乳制品，其物理结构是一个复杂的物理化学系统，空气泡分散于连续的带有冰晶的液态中，这个液态包含有脂肪微粒、乳蛋白质、不溶性盐、乳糖晶体、胶体态稳定剂和蔗糖、乳糖、可溶性的盐、如此有气相、液相和固相组成的三相系统，可视为含有空气的部分凝冻的泡沫。

二、冰淇淋生产线包装的品类

冰淇淋生产线可生产杯装、蛋托装、插棒冰淇淋、巧克力涂层冰淇淋、果仁冰淇淋、棒冰等产品。

三、冰淇淋生产线工艺流程

原料混和→调配→过滤→均质→杀菌→老化→凝冻→灌装

浙江英拓机械科技有限公司专业设计并生产提供冰淇淋全套生产线的工艺。可提供从厂房规划至设备投产的交钥匙工程。优质的产品，完美的服务,欢迎有此投资意向客户来人来电咨询。

1、自动化程度高,操作方便，可完成混料、杀菌、均质、冷却、老化等工作，操作系统用电集中控段

2、三段冷却,节约能源,分布合理，减少制冷机組负荷。

五、冰淇淋生产线组成设备

冰淇淋生产线按工艺流程顺序有冷热江、管式杀菌机、高压均质机、板式冷却器、凝冻机、灌装机、速冻库、冷藏库、冷藏车等单机设备组成！以上对冰淋质量影响很大的单机设备实数杀器、均质机、凝冻机、速冻库(或速冻隧道),实践表明没有好的设备要生产好的冰淇淋是不可能的。

六、冰淇淋生产线工作原理

生产流程：物料处理系统——板式换热器——老化缸——冷水机组——连续式凝冻机——冰淇淋灌装机。

（1） 自动化程度高，操作方便，可自动完成混料、杀菌、均质、冷却、老化、凝冻、灌装等工作，操作系统用电器集中控制。

（2）开发新品的便利性采用物料处理系统，可将果蔬直接投入先进的高剪切均质机，集混料、分散、破碎、均质为一体，稳定性好，膨化率高达百分之百，口感细腻、滑爽。

（3） 两段冷却，节约能源，分布合理，减少制冷机组负荷。

（4）连续凝冻，保证质量，采用进口制冷配件，变频调速。

（5）
花色品种丰富多彩，更换灌装机的部分装置可实现多品种变化;变换生产工艺，即可生产凝固型酸奶。

七、冰淇淋生产线现场实拍