

鲜奶巴氏杀菌机，牛奶巴氏杀菌机，奶吧巴氏杀菌机

产品名称	鲜奶巴氏杀菌机，牛奶巴氏杀菌机，奶吧巴氏杀菌机
公司名称	诸城益众机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市土墙工业园
联系电话	13869681020 15315257708

产品详情

鲜奶巴氏杀菌机，牛奶巴氏杀菌机，奶吧巴氏杀菌机，设备操作简单，主要是水箱后面的循环水路，带制冷压缩机的鲜奶杀菌机和冰块制冷的鲜奶巴氏杀菌机一共有6个阀门，2个管杀菌，2个管冷却，2个管放水，经济型的鲜奶巴氏杀菌机只有四个阀门，两个管杀菌，两个管进水和放水。外形大方美观。

鲜奶巴氏杀菌机，牛奶巴氏杀菌机，奶吧巴氏杀菌机，开奶吧选择一款优质的鲜奶巴氏杀菌机至关重要，一般来讲奶吧都是用的单次杀菌量100公斤和150公斤的，目前我们主打带制冷压缩机，冰块制冷的和经济适用型的鲜奶杀菌机，板材两个厚，优质的304打造。杀菌时间和杀菌温度是可以调节的，从而保证了牛奶杀菌更彻底。

鲜奶巴氏杀菌机，杀菌机原理是在一定温度范围内，温度越低，细菌繁殖越慢；温度越高，繁殖越快。但温度太高，细菌就会死亡。不同的细菌有不同的最适生长温度和耐热、耐冷能力。巴氏消毒其实就是利用病原体不是很耐热的特点，用适当的温度和保温时间处理，将其全部杀灭。但经巴氏消毒后，仍保留了小部分无害或有益、较耐热的细菌或细菌芽。高温蒸箱处理鲜牛奶的时代已经过去，巴氏杀菌奶成为消费的必然趋势，有意升级改造设备的鲜奶吧老板请直接联系我。