

巴氏鲜奶杀菌机，全自动牛奶杀菌机，鲜奶巴氏杀菌机

产品名称	巴氏鲜奶杀菌机，全自动牛奶杀菌机，鲜奶巴氏杀菌机
公司名称	诸城兴和机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	
公司地址	潍坊市诸城市兴华东路
联系电话	18806362493

产品详情

巴氏鲜奶杀菌机【电话：18806362493】全自动牛奶杀菌机，鲜奶巴氏杀菌机主体均采用优质不锈钢制作，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。巴氏鲜奶杀菌机杀菌罐加有保温设施并设有温度补偿装置，全自动牛奶杀菌机有效保证了槽内水温的均衡性，保证杀菌效果。采用优质SUS304不锈钢制作，鲜奶巴氏杀菌机灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。巴氏鲜奶杀菌机运行平稳，噪音低，不锈钢网带强度高，全自动牛奶杀菌机伸缩性小，不易变形，鲜奶巴氏杀菌机易保养。酸奶没有能加冷饮用。喝酸奶次要吃它地养分和活菌，如酸奶加热，人体只能喝到养分却得到了有生物活性地乳酸菌，因而没有要加热后饮用。

巴氏鲜奶杀菌机没有喝牛奶可饮酸奶。对于牛奶有“好感”的人大多患乳糖没有耐症，该署人可试验饮用酸奶。酸奶中地乳糖含量大大升高，但简直保存了牛奶一切地养分，全自动牛奶杀菌机内中的乳酸菌正在人体内能存活繁衍，鲜奶巴氏杀菌机有益于养分精神的吸引应用齐头并进步免疫力。酸奶中没有含抗菌素，易食积吸引因为能空腹饮用，蒙牛的冠益乳、老酸奶、益优特都是没有错的取舍。巴氏鲜奶杀菌机牛奶没有宜冰冻或者放入热水瓶中保藏。全自动牛奶杀菌机冰冻后，牛奶中的脂膏、蛋白胍等精神都发作变迁，冻结后又会上浮脂淀粒，养分价格随之降落。因为，储存牛奶以3 内外为宜。鲜奶巴氏杀菌机牛奶热后，倒进热水瓶中寄存，巴氏鲜奶杀菌机奶中简单混进病菌，一旦病菌进入奶中，每隔20~30秒钟就能繁衍一代，使牛奶很快蜕变。

巴氏鲜奶杀菌机有100型和150型两种型号，分别可加工100公斤和150公斤奶。全自动牛奶杀菌机外形最高处高1.9米底座长1.7米宽1.1米，这两种型号的最小加工奶量都是60公斤，鲜奶巴氏杀菌机因为低于60公斤牛奶没不过搅拌器最低点，容易使奶受热不均匀产生奶皮影响口感。巴氏鲜奶杀菌机由于巴氏杀菌奶有一定的细菌，酵母含量高，全自动牛奶杀菌机因此按照国际规定，鲜奶巴氏杀菌机在运输和销售过程中必须保持2~6 的温度，保质期最长为7~12天。如果不能维持这个温度，巴氏奶中的酵母，大肠菌等会繁殖，产生毒素。在国外，巴氏鲜奶杀菌机主要是用塑料瓶，或者塑料桶进行储存，要求一旦打开要立即进入冰箱。所以说巴氏奶也叫‘冷藏奶’，巴氏奶因口感好，不含任何添加剂，在乳品行业中占据了一定的市场，深受人们喜爱。

巴氏鲜奶杀菌机，全自动牛奶杀菌机，鲜奶巴氏杀菌机售后服务，承诺：一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务，配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，为客户解决技术难题，

先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，
兴和机械有限公司务求使您获得最好的产品和服务。