

鲜奶巴氏杀菌罐巴氏奶杀菌线 巴氏杀菌乳品设备牛奶巴氏灭菌罐

产品名称	鲜奶巴氏杀菌罐巴氏奶杀菌线 巴氏杀菌乳品设备牛奶巴氏灭菌罐
公司名称	诸城市华创食品机械销售中心
价格	13000.00/件
规格参数	品牌:华创 型号:100型 灭菌温度:60-99度(可调)
公司地址	密州街道密州东路85号润东大厦1202室
联系电话	13863658287

产品详情

牛奶巴氏杀菌机是目前理想、有效的牛奶杀菌设备，它采用优质不锈钢加工制造，可对各类包装或罐装食品在杀菌槽中把水温度控制，既能起到杀菌效果，又能保证蛋白质等营养成分不在较大温差范围内波动而改变，保持食品的原质、味、色等，达到对食品不加任何防腐剂，有利于消费者身体健康，特别是可延长保质期和贮藏期。设备由奶罐、热水箱、压缩机、循环泵、底座等部分组成，带搅拌，自动控温系统，杀菌温度40-90 ° C可调，冷藏温度2-6 ° C，规格100 L -500 L 可定做。相当于杀菌罐和制冷罐合体。既有杀菌罐功能，又有制冷储存功能。