

# 小型牛奶杀菌机，山东鲜奶吧设备，牛奶巴氏灭菌机

产品名称	小型牛奶杀菌机，山东鲜奶吧设备，牛奶巴氏灭菌机
公司名称	诸城益众机械有限公司销售部
价格	1.00/台
规格参数	
公司地址	诸城市密州东路与工业大道交汇东200米路北
联系电话	18253691628

## 产品详情

小型牛奶杀菌机，山东鲜奶吧设备，牛奶巴氏灭菌机【电话：18253691628】厂家诸城益众机械为您完美呈现。公司雄厚的技术力量，先进的技术，经过客户的反馈和在使用当中提出的意见，我们一直不断的努力，终于打造出使用最方便，质量最好，好评如潮的小型牛奶杀菌机。健康生活是现在人们一直追求和向往的，益众机械本着这一原则，根据巴斯德巴氏消毒法研发出牛奶巴氏灭菌机，有100和150两种型号，在杀菌的同时保留牛奶中的所有有益养分。更有当地质量检测部门监测合格的设备质量证书，让您享受绿色生活，体验最有营养的巴氏健康奶。

小型牛奶杀菌机，山东鲜奶吧设备，牛奶巴氏灭菌机主体组成：水循环罐和奶罐、底座、支架。水循环罐分上下两层，上层热水下层冷水，通过压缩机、冰块或自来水三种方式制冷，水的循环通过循环水泵进出水。奶罐分为三层，最外层是保温层，中间是水循环层，里层是奶。牛奶巴氏灭菌机工作过程：水温设置好后，水温超过设置温度循环水泵循环杀菌层进冷水降低温度，牛奶杀菌时水温过低循环水泵进热水，提高水温，使水温始终保持在设定温度。奶罐上方有搅拌装置，通过搅拌装置搅拌奶使奶受热均匀，也可不易使鲜奶表层出现，使牛奶的口感会更好。

小型牛奶杀菌机，山东鲜奶吧设备，牛奶巴氏灭菌机工作过程：先设置好杀菌温度，在杀菌过程中当水温超过设定温度时循环水泵开始工作，将冷水输送进杀菌层进行降温，当水温过低时循环水泵则将热水输送进杀菌层，提高水温，使水温始终保持在设定温度。奶罐上方有搅拌装置，通过搅拌装置搅拌奶使奶受热均匀益众机械专业生产鲜奶巴氏杀菌机。

小型牛奶杀菌机，山东鲜奶吧设备，牛奶巴氏灭菌机本身采用了304不锈钢制成，坚固耐用，使用寿命长，配以巴氏消毒系统，让您用的轻松，放心。购买我们的牛奶巴氏灭菌机，签订法律合同，免费提供技术资料，我们承诺会尽我们最大的努力做到最好，让您放心。期待您的来电!

产品承诺：凡一年之内在本公司购买的设备出现质量问题免费维修，更换配件或更换配件，终身售后服务！欢迎各界商友们来电或在线咨询详情！欢迎致电徐聪女士!