

加工定制各种容量巴氏灭菌机

产品名称	加工定制各种容量巴氏灭菌机
公司名称	上海锐元机械设备有限公司
价格	25000.00/台
规格参数	加工定制:是 种类:乳品灭菌设备 品牌:锐元
公司地址	奉贤区青灵路168号
联系电话	86 21 60549498 17316322768

产品详情

本设备广泛应用于鲜奶、中药、生物制药、豆制品、液态调味品等的物料的原始配方确定和更新、产品口味的甄别、颜色的评估、稳定剂/乳化剂应用、新品研发与批量巴氏奶成品制作。此生产型巴氏杀菌机集加热、杀菌、冷却、热灌装为一体。是学校和社区小型巴氏奶企业的理想成套设备。

加工方法：

1.将牛奶加热到62~65℃，保持20-25分钟。采用这一方法，可杀死牛奶中各种生长型致病菌，灭菌效率可达97.3%~99.9%，经消毒后残留的只是部分嗜热菌及耐热性菌以及芽孢等，这些细菌是乳酸菌，乳酸菌称有益菌对人体健康有很大帮助。2.将牛奶加热到75~85℃，保温5~10分钟，其杀菌时间更短，工作效率更高。采用此杀菌的基本原则是，在较短时间内可将病原菌杀死，大大保留其营养成分。

设备特点：

- 1) 占地仅2-3平方米。可以选配脚轮，移动方便。
- 2) 有各种规格，可以根据客户需要定制，有10l-500l不同容量大小，可多罐组合使用。
- 3) 杀菌温度：根据需要设定（温度控制采用台达温控系统，温度控制精确，整个电器系统采用施耐德品牌）

4) 温度控制精确到 ± 1 ；温度按需自动控制和调节杀菌温度。

5) 杀菌时间: 可根据需要设定杀菌时间。

6) 设备材质：罐体为优质sus304，配有呼吸器、液位计，优质卫生级管道阀门。

7) 搅拌系统：.自动循环搅拌系统（卫生级奶泵），非机械桨叶式搅拌。

桨叶式机械搅拌缺点：上部连接的机械密封和润滑油容易产生金属屑和磨损异物掉落鲜奶中。同时机械搅拌结构死角多，清洗不易。机械搅拌容易产生涡流，使鲜奶受热不均匀。

8) 加热方式：套管式换热，加热速度快，工作效率提高。现在市场上同类产品均采用夹套式加热，夹套式换热效率低，浪费时间同时浪费能源。

9) 设备自带低位进料罐，进料方便，一个人可以轻松完成整个生产。

10) 自动清洗：杀菌罐顶端自带有360度旋转喷淋，配有卫生级离心泵，可以有效清洗一些人工不易清洗的死角。

"供应加工定制各种容量巴氏灭菌机"的营销为新品，功率是3（kw），型号为RY-BS，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,咖啡店设备,面包房设备,西餐店设备,饮品店设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备,其他，品牌为锐元，种类是乳品灭菌设备，加工定制为是，外形尺寸是1500X800X1300（mm）