

# 牛奶巴氏杀菌机 鲜奶奶吧巴氏杀菌机

产品名称	牛奶巴氏杀菌机 鲜奶奶吧巴氏杀菌机
公司名称	上海台驰轻工装备有限公司
价格	16500.00/个
规格参数	加工定制:是 品牌:上海台驰 型号:巴氏杀菌机
公司地址	上海市奉贤区奉城镇唐城街7号381室
联系电话	057785238697 15355999668

## 产品详情

巴氏杀菌机图片

---

---

巴氏杀菌机介绍

---

---

上海台驰巴氏杀菌机巴氏灭菌有蒸汽加热和电加热两种加热形式，因为鲜奶巴氏灭菌法是低温杀菌。这里所说的低温只是相对高温高压杀菌锅而言。整机采用优质sus304不锈钢制作，灭菌温度、速度可依据工艺要求设定。鲜奶巴氏杀菌机设备该机运行平稳，噪音低，不锈钢板强度高，伸缩性小，不易变形。是指低于100摄氏度的杀菌方式。巴氏杀菌机杀菌温度可以自由设定。在可调范围内，时间可调。不会造成颜色改变，味道损坏等问题。杀菌温度设置更佳合适的时间及奶温，更好的达到杀菌效果，更好的做出健康美味放心有利于人体健康吸收的鲜奶，避免了您寻找健康奶而东奔西跑。

巴氏杀菌机原理

---

---

-----

杀菌的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孢。

## 巴氏杀菌机特点

-----

-----

- 1)设备所有产品接触的部件均用sus304/sus316l不锈钢制造，套管垫圈和密封件采用食品级橡胶制成，产品管件连接采用卫生管接件，符合国家卫生部分要求的食品安全检测标准；
- 2)卫生级泵循环；
- 3)鲜奶吧巴氏杀菌机巴氏灭菌加热有两种形式：蒸汽加热和电加热供选择；
- 4)三层罐带夹套，聚氨酯作为隔热材料；
- 5)外接冰水和自来水以供产品冷却，自下而上进冷却水；
- 6)巴氏杀菌机配有两个罐，两个罐杀菌，也可作冷却用，可实行连续生产；
- 7)具有杀菌效果好，噪音小，速度可调经久耐用，安全可靠，温度自动控制和调节，操作简单方便；
- 8)可通过卫生泵自下而上单罐循环，也可左右罐互相循环，循环后的乳品口感更滑；
- 9)乳品进料可通过皮管连接卫生泵进料，也可通过物料桶启运卫生泵进料；
- 10)有部件置于不锈钢机架上，移动方便，维修方便等特点！鲜奶送到奶吧后进行巴氏杀菌，杀菌完毕后既可销售，顾客既可即时饮用，也可带回家饮用，也可放入冰箱里保存，当天销售不完的牛奶可现场制作酸奶，冰激凌，奶昔等产品；
- 11)可根据客户具体要求进行定制设计制造。

## 巴氏杀菌机技术参数

-----

- 1)最小单罐投料量10-20升，最大单罐投料量500l，可多罐组合使用（容积可定制）；

2)温度控制  $\pm 1$  : 温度按需自动控制和调节杀菌温度 ;

3)灭菌时间 : 可根据需要设定杀菌时间 ;

4)循环动力 : 卫生级离心泵循环换热 ;

5)定时系统 : a. 杀菌定时 ;

6)杀菌工作状态 : 全封闭杀菌 ;

7)设备材质 : 罐体为优质sus304/316l不锈钢。

详情请电话咨询 : 0577-85238697/15355999668 qq咨询 : 427980333

本产品的加工定制是是,品牌是上海台驰,型号是巴氏杀菌机,杀菌设备类型是巴氏杀菌,适用范围是西餐店设备,蛋糕房设备,酒厂设备,休闲食品厂设备,茶餐厅设备,面包房设备,中餐店设备,果蔬加工厂设备,饮品店设备,咖啡店设备,冷冻食品厂设备,营销是新品