

郑州巴士杀菌机 牛奶杀菌机

产品名称	郑州巴士杀菌机 牛奶杀菌机
公司名称	郑州海蓝名扬制冷设备有限公司
价格	4500.00/台
规格参数	品牌:海蓝 型号:HL-B50 容量:50L
公司地址	郑州市大学路南三环
联系电话	0371-55156867 18037178997

产品详情

牛奶巴士消毒机，鲜奶吧设备价格我公司生产的鲜奶巴氏杀菌机主体组成：水循环罐和奶罐。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；水循环罐分上下两层，上层冷水下层热水，通过制冷压缩机制冷，水的循环通过循环水泵进出水。牛奶巴氏灭菌奶罐分为三层，最外层是保温层，中间是热水杀菌层，里层是奶。工作过程：水温度和奶温设置好后，水温超过设置温度循环水泵循环杀菌层进冷水降低温度，牛奶杀菌机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。

鲜奶杀菌机，奶吧专用杀菌设备，专业制作巴氏鲜奶，鲜奶吧经营者以自有牧场生产的生鲜奶为原料,进行现场加工、现场销售,能让消费者体验到无任何添加、原汁原味的鲜牛奶。鲜奶吧设备主要有以下:

1)设备类: 酸奶机、专业的鲜奶杀菌机、冰淇淋机、热风循环杀菌柜、专用展示柜、专用操作台、奶昔机、大小规格奶桶、料理机、热奶桶。

2)耗材类: 三面封操作台、水槽、通用酸奶碗、通用大小纸杯、商用益生菌、冰淇淋托、汉堡纸、圣代杯、两百毫升奶瓶、五百毫升奶瓶、两百五十毫升奶瓶、热收缩膜等。巴氏杀菌机，牛奶杀菌机，小型巴氏杀菌机第一种方法是将牛奶加热到62-65℃，保持30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，奶吧巴氏杀菌机，牛奶杀菌机，小型巴氏杀菌机但这些细菌占多数的是乳酸菌，乳酸菌不但对人无害反而有益于身体健康。