

乳品杀菌专用设备||奶罐杀菌巴氏杀菌机

产品名称	乳品杀菌专用设备 奶罐杀菌巴氏杀菌机
公司名称	诸城市豪联机械有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:杀菌机 品牌:豪联
公司地址	山东省诸城市东外环捎门村工业区
联系电话	0536-6062110 13053643388

产品详情

乳品巴氏杀菌机简介：

鲜奶巴氏杀菌机主体均采用优质不锈钢制作。

设备杀菌时间5-40分钟可调；杀菌温度50—99摄氏度可调并设有自动控温装置。杀菌水箱加有保温设施并设有温度补偿装置，有效保证了箱内水温的均衡性，保证杀菌效果。

该设备可对鲜奶杀菌槽中把水温度控制到65°~90°之间，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，保持牛奶的原质、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。

我公司生产的鲜奶巴氏杀菌机主体组成：水循环罐和奶罐。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。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。奶罐上方有搅拌装置，通过搅拌装置搅拌奶使奶受热均匀。

豪联牌鲜奶巴氏杀菌机采用优质sus304不锈钢制作，灭菌温度、速度可根据工艺要求设定。具有杀菌效果好，噪音小，速度可调经久耐用，安全可靠，温度能自动控制，维修方便等特点，欢迎新老客户光临、洽谈合作！

联系电话：13053643388刘经理

本产品的加工定制是是，种类是杀菌机，品牌是豪联，型号是HLBS-1500，功率是6（kw），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，外形尺寸是1200x750x1500（mm），营销是特价，规格是HLBS-1500