

供应鲜奶巴氏杀菌机 纯食品级不锈钢制作 用得放心

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 供应鲜奶巴氏杀菌机 纯食品级不锈钢制作 用得放心 |
| 公司名称 | 诸城市弘发食品机械厂 |
| 价格 | 5000.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:弘发 型号:150 |
| 公司地址 | 诸城市密州街道杨家岭 |
| 联系电话 | 0536-6055186 13406665688 |

产品详情

鲜奶巴氏杀菌机又称为牛奶巴氏杀菌机,酸奶杀菌机,巴氏牛奶杀菌机,鲜奶吧巴氏杀菌机,奶吧巴氏杀菌机,鲜奶吧巴氏杀菌设备设备主体均采用优质不锈钢制作。杀菌设备杀菌时间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。鲜奶巴氏杀菌机价格采用优质不锈钢加工制造,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。酸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。酸奶巴氏杀菌机具有杀菌效果好,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,我公司生产的酸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。

tel : 18660638753

qq:3405940052

公司网址 : [http : //www.zhongfa..com](http://www.zhongfa..com)