牛奶杀菌机设备

产品名称	牛奶杀菌机设备
公司名称	山东沃达斯科智能科技有限公司
价格	1.00/套
规格参数	品牌:沃达斯科 型号:电议
公司地址	山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路7827号
联系电话	18253618733 15725664588

产品详情

牛奶杀菌机，鲜奶加工设备，巴氏牛奶杀菌机，酸奶是以新鲜的牛奶为原料，经过鲜奶加工设备巴氏杀菌后再向牛奶中添加有益菌（发酵剂），经酸奶机发酵后，再冷却灌装的一种牛奶制品。目前市场上酸奶制品多以凝固型、搅拌型和添加各种果汁果酱等辅料的果味型为多。酸奶不但保留了牛奶的所有优点，而且某些方面经加工过程还扬长避短，成为更加适合于人类的营养保健品。最重要的一点是酸奶的利润大，是百分之三百的利润，是开鲜奶吧必卖的饮品之一。

牛奶杀菌机工作过程：首先是需要往牛奶杀菌机里面注入水，一般是注水到液位计的2/3的时候停止注水，然后加热热水箱里面的水，一般是设置到92-95度之间，热水加热到此温度的时候停止加热，水温设置好了之后即可进行牛奶杀菌过程，巴氏牛奶杀菌机首先是先关闭冷水出，冷水回这两个阀门，打开热水出，热水回两个阀门，在开循环水泵。奶罐上方有搅拌装置，通过搅拌装置搅拌奶使奶受热均匀。观察奶罐上面的温度计，达到85度左右的时候即杀菌完成，关闭的时候先关循环水泵，再关阀门，这是一个硬性规定，不然的话容易造成奶罐的变形。巴氏牛奶杀菌机这时还需要停留半个小时来保证牛奶里面的有害细菌杀菌彻底，最后一步就是冷却环节了，这个时候需要关闭热水的两个阀门，打开冷水的两个阀门，再开循环水泵，还是需要观察奶罐上面的温度计，观察奶温降到客户要求的温度时，管循环水泵，关阀门，这就是奶吧杀菌机的操作过程和工作过程。

牛奶杀菌机，现在市场上的牛奶对消费者来说是很头痛的事，想喝奶又担心牛奶的质量，其实现在的饮奶消费者怕的是什么，怕的是牛奶的长时间保质期，怕的是含有多种不被消费者知道的化学物质，更惧怕三聚氰胺等据有关调查显示现在有80%的饮奶消费者对市场上的成品奶抱有担心和不信任的观点，干脆就不喝奶。而有小孩儿的家长选择奶产品是也是非常谨慎，害怕自己的孩子出现什么不良影响。鲜奶吧就是为那些想喝奶又不敢喝的人群而开的，让他们喝到真正的新鲜原浆牛奶。透明加工、现场制作、巴氏灭菌，这正是他们想要的。最重要的一个环节就是杀菌这个环节您就会用到巴氏牛奶杀菌机。

产品承诺：凡一年之内在本公司购买的设备出现质量问题免费维修，更换配件或更换配件，终身售后服务！欢迎各界商友们来电或在线咨询详情！