

驴奶加热杀菌设备，驴奶全套生产线价格

产品名称	驴奶加热杀菌设备，驴奶全套生产线价格
公司名称	诸城永兴机械有限公司
价格	19000.00/台
规格参数	品牌:永兴 型号:压缩机型 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州东路与纵一路交叉路口 往东100米路南
联系电话	0536-6562256 15169405951

产品详情

驴奶加热杀菌设备，驴奶全套生产线价格 所有的乳制品，包括：牛奶、驴奶、骆驼奶都是要先经过杀菌处理下能饮用的，巴氏杀菌机是专业用于乳制品的杀菌处理的，经过杀菌处理的乳制品口感更高、营养价值更高，想要做巴氏奶加工或者想要开奶吧店的朋友欢迎您来我们公司现场体验一下，电话同微信：15169405951，QQ：2969997958。

驴奶加热杀菌设备，驴奶全套生产线价格 有很多客户打电话到公司询问开一家鲜奶吧到底需要投资多少钱，鲜奶吧设备上哪一家好，鲜奶吧利润空间大不大等一系列问题等，基本上前期所有想开鲜奶吧的都会有这些疑问，我是诸城市永兴机械有限公司的杨文花，接下来我会为大家一一讲解，揭开鲜奶吧的神秘面纱。

驴奶加热杀菌设备，驴奶全套生产线价格 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。

驴奶加热杀菌设备，驴奶全套生产线价格 经济型杀菌机，水箱是在左边，加热完成之后热水回流到水箱，直接将冷水接入进水口进行冷却；普惠的水箱是在杀菌机的下面，制冷的时候需要将水箱里面的热水排出来，然后再通入冷水，进行降温，然后就是酸奶机，酸奶机也是奶吧店不可缺少的。然后就是消毒柜，给瓶子进行消毒的设备设备。再就是冷藏操作台，用来冷藏今天卖剩下的奶，上面还可以做饮品。以上就是开奶吧点用到的主要设备，其次还有收银台，冰激凌机和烤箱也建议您买上，做的产品越多越好。

