全自动鲜奶吧设备

产品名称	全自动鲜奶吧设备
公司名称	诸城巨星机械有限公司
价格	3000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道中朱尹村省道329北侧
联系电话	13853613137 15966106382

产品详情

酸奶亦称酸牛奶,它是以新鲜的牛奶为原料,经过巴氏杀菌后再向牛奶中添加有益菌,经发酵后再冷却灌装的一种牛奶制品.所以这种营养价值极高的饮品,在市场上也是非常受欢迎的

开鲜奶吧需要的设备有哪些?开奶吧需要的设备：牛奶巴士灭菌机、酸奶机、低温操作台、消毒柜、冰柜、保鲜柜、碎冰机、奶昔机、炒酸奶机、冰激凌机、封口机等设备,设备的选择要根据奶吧店的选址,选的位置跟面对的客户群不同那么我们做的产品也是不同的从而选择的设备也有所不一样

主要根据鲜奶吧的选址然后判断做的产品从而选择对应的设备;例如：在小区里选择一个小型的店面那么我们面对的就是小孩、老人一般店里主要经营的产品有酸奶、巴士奶等奶制品,那么对应的设备有鲜奶杀菌机、酸奶机、低温操作台、消毒柜、冰柜等设备.

1巴氏杀菌机：能够将牛奶升温到80多度，杀菌时间为10秒，杀死鲜奶中有害的微生物和有害菌种（大肠杆菌和金葡萄菌），保留奶中的有益菌和维生素，能保证蛋白质等营养成份不在较大温差范围内波动而改变，保持食品的原质、味、色等。采用优质不 锈钢加工制造，目前最理想、最有效的牛奶杀菌设备之一。

2智能酸奶机：采用微电脑数字化控制，采用先进的控温方法，确保系统安全可靠，系统设定的数据掉电不丢失，具有超温、欠温自动报警功能，该报警可由人工手动解除；为发酵冷藏一体，设定发酵完成后可自动转入冷藏程序，一机多用程序，可以制作 各种自酿酸奶，自酿酸奶、花样酸奶，手摇酸奶，盆

栽酸奶等。

3热风循环消毒柜：温度可以达到100度，是给玻璃奶瓶和店内其他需要消毒的器皿进行消毒用的，用高温杀死细菌，区别与臭氧紫外线的消毒柜，臭氧紫外线消毒柜不能够对玻璃奶瓶等进行有效消毒，自动控温、自动恒温和定时装置超温保护，安全节能，操作简便。

4保鲜冷藏柜：温度在4度左右，对需要冷藏的店内制品进行冷藏保存的设备。

5低温操作台：一个设备有两种功能，一是内部温度控制在0-4度，能够储存新鲜牛奶和其他需要冷藏保存的产品。二是台面是不锈钢的，作为操作台面用，店内进行产品制作，比如制作酸奶等，都在这个操作台上进行。

6冷藏展示柜：在店面和收银台并列摆放，温度控制在2-4度，店内的产品储藏摆放在里面，使得顾客对店内的产品一目了然，便于促销和购买。

7奶昔机：用来制作酸奶奶昔的。

8冰激凌机：制作软冰激凌的设备。

售后服务承诺

1、保证产品的质量；（经过ISO9001质量认证），具有3A证明

2、设备的保修期为一年，此期间因产品质量问题，公司将全面负责，如因用户未按操作程序或故意造成设备损坏等情况，公司也将电话指导协助用户解决问题，但用户需承担相应更换配件的费用。

3、设备保修期后，公司提供及时而必要的有偿服务并对产品终生保修，零部件充分保障。

4、解决质量或操作问题的响应时间：2小时电话答复，通过电话无法解决问题时公司尽快派出技术服务人员到现场服务。

5、其它服务承诺：每年不定期的免费维护和保养。公司每年都派专业技术人员全国范围内售后检修，上门进行设备保养

可根据客户要求定做，添加或去掉某一部分的配置。价格可议。衷心的希望我们能有机会友好合作，同时热情欢迎您能在百忙中安排时间到我们中国舜帝故里龙的故乡——诸城！参观考察

联系人：孙经理联系电话：15763697611