

# 牛奶灭菌器,牛奶消毒器

产品名称	牛奶灭菌器,牛奶消毒器
公司名称	诸城奥信维工业装备有限公司
价格	9800.00/个
规格参数	品牌:沃达斯科 型号:500 功率:16
公司地址	山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号
联系电话	18263692837

## 产品详情

### 牛奶灭菌器,牛奶消毒器

巴氏奶也是一种“低温杀菌牛奶”，虽然原奶中的有害微生物一般都已经杀死，但还会保留其他一些微生物，因此这种牛奶从离开生产线，到运输、销售、存储等各个环节，都要求在4℃左右的环境中冷藏，以防止里面的微生物“活跃”起来，因此巴氏奶也叫“冷藏奶”。牛奶生产线巴氏奶生产线是兴和机械公司的主营产品之一，我们的巴氏奶生产线价格合理，效果没得说，以后，巴氏奶一定会是主导整个奶制品行业的，高温杀菌奶的营养流失的快，谁都知道，很多的所谓的专家都在说常温奶的好处，真的是这样，电视广告都是说的多少多少营养，但是真正的营养已经都大大的流失了，高温杀菌之后，一些的活性成分，宝贵的东西都已经没有了，但是经过巴氏杀菌机杀菌过的奶或者乳制品，其成分没有被破坏，营养依旧在。牛奶生产线组成适合于牧场或制作乳制品的厂家。整条生产线由4个大罐子组成，分别是搅拌罐，杀菌罐，预冷罐，发酵罐。经过此条牛奶生产线，即可节约成本，又可提高生产效率。

各罐作用 搅拌罐，对原奶进行搅拌，或者是将奶粉与水进行充分搅拌均匀。

杀菌罐，进行巴氏杀菌，消灭有害菌，保留有益菌。

预冷罐，对巴氏奶进行降温，降到4℃，即可加入菌种，原料，添加剂，进行搅拌混合。发酵罐，将混合好的奶通入发酵罐中，进行43℃发酵，用时6-7小时，后可直接将发酵好的酸奶进行装罐包装。售后全套的牛奶生产线整体方案 提供：店面规划、店面设计、设备安装及调试、培训员工操作！

享受：终身售后维修、技术支持！