

行业推荐鲜奶巴氏杀菌机牛奶生产线

产品名称	行业推荐鲜奶巴氏杀菌机牛奶生产线
公司名称	诸城优盛铭食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
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	0536 - 6579658 13615369351

产品详情

行业推荐鲜奶巴氏杀菌机牛奶生产线：

不管您是要做巴氏奶还是高温奶甚至是酸奶等各种乳品加工，都离不开的一个重要设备就是杀菌机，也称作杀菌罐。根据客户需求不同，大小型号也是不同的。适用于小型的奶吧的有小型号的100型，150型的，行业推荐鲜奶巴氏杀菌机，顾名思义每一次可以杀菌100L或者是150L牛奶，也就是产量在200斤左右的客户。如果是牧场深加工那可能就用到了杀菌罐，顾名思义，就是一个罐体，牛奶生产线设备，根据客户情况可以定做1000L，2000L，甚至是3000L都是没有问题的，但是产量太大了，我们就不建议客户使用杀菌罐了，因为首先电加热容易糊锅，而且一旦损坏维修是相当的麻烦，所以我们建议客户可以采用UHT杀菌设备，好处是杀菌速度快，最高可以能够达到135度的瞬时杀菌，在瞬间将奶制品中的有害物质进行杀灭，达到杀菌的效果。这个温度是可以进行调整的，不管是高温奶还是巴氏奶，只需要调整杀菌的温度就可以了。

牛奶在杀菌之前还有一个必要的工序就是需要过滤，目的是什么呢？其实很简单，就是在牛奶制作之前，先把牛奶当中的毛发或者是其他的一些不洁之物进行一个过滤讲杂质清理出来，这里就要用到过滤器，而最常见的就是双联过滤器。双联过滤器的滤网可以通过根据客户的需求不同制作不同的目数，也就是制作不同的细密度。设备的内外两面是采用的内亚光外镜面。