

小型奶吧生产线

产品名称	小型奶吧生产线
公司名称	诸城奥信维工业装备有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科 服务热线:18806362561 产地:诸城
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

小型奶吧生产线奶吧店里的牛奶能不能放心饮用，成为困扰消费者的一大难题。首先要看的就是奶源放心不放心，其次就是要看巴氏杀菌机到底合格不合格。合格的设备是生产好牛奶的基础，奶吧投资者选择的时候，不要一味的图便宜。

小型奶吧生产线牛奶的消毒至关重要，刚挤出来的新鲜牛奶是不可以直接饮用的，里面含有大肠杆菌，长期饮用会容易引发疾病感染，牛奶杀菌方式常见的就是高温瞬时杀菌和巴氏杀菌了，现在大家对巴氏杀菌奶的认可程度很高，不少小区和学校附近都有奶吧店，凡是离奶吧店比较近的，就会选择在奶吧店定巴氏鲜奶，牛奶加工生产设备而不是再去超市买高温杀菌的包装奶，这是因为巴氏杀菌的奶是利用低温85摄氏度杀菌，这个温度既能消灭牛奶中的细菌，也不会破坏牛奶中的活性钙等营养成分，而高温瞬时杀菌是在135-150摄氏度的超高温下灭菌，牛奶加工生产设备这样会破坏牛奶中的活性钙等成分，我们公司生产各种型号的巴氏杀菌机，欢迎来电咨询！

小型奶吧生产线分为三种：自来水制冷巴氏杀菌机、冰块制冷和压缩机制冷，自来水制冷的是通过水箱里灌入常温自来水降温，冰制冷的在水箱前面有一个投料口，用于投放冰块，利用零摄氏度的冰水混合物给牛奶降温。压缩机制冷的就是在冷水箱后面有两根钛管，外接压缩机，牛奶加工生产设备通过压缩机给水箱里的水降温到7摄氏度左右，利用这降到7摄氏度的水给奶降温。这些杀菌机都有100L（100kg）和150L（150kg）的，这种巴氏杀菌机是适用于小型加工，像奶吧那样，如果您是大产量的生产线，我们也有生产这类设备，200L-2吨的生产线都有，欢迎咨询设备！