

羊奶加工设备多少钱-奶吧机器价格

产品名称	羊奶加工设备多少钱-奶吧机器价格
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:300 电压:380
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华东路45号（注册地址）
联系电话	18765701526

产品详情

羊奶加工设备多少钱，奶吧机器价格“巴氏杀菌风味”这样的字眼会在超市的奶的包装上面看到，您知道代表什么意思吗，巴氏杀菌就是我们常说的低温杀菌。低温奶低温的杀菌方式，低温的储存条件，低温加工中优质钙不变性，钙含量更高且更易被人体吸收。如果乳品加工在您的考虑范围之中，要确定的是有充足的原奶，原奶可向当地牧民或奶农收购。

羊奶加工设备多少钱杀菌罐产品简介：

鲜奶巴氏杀菌机是针对鲜奶吧和酸奶吧等连锁奶制品

鲜奶吧、酸奶吧是以营养、新鲜、健康为发展目的的一种奶制品经营模式，以明档式加工、现做现酿制作的优点赢得了广大饮奶消费者的好评和信任。现在市场上的牛奶对消费者来说是很头痛的事，想喝奶又担心牛奶的质量，其实现在的饮奶消费者怕的是什么，奶吧机器价格怕的是牛奶的长时间保质期，怕的是含有多种不被消费者知道的化学物质。据有关调查显示现在有80%的饮奶消费者对市场上的成品奶抱有担心和不信任的观点，干脆就不喝奶。而有小孩儿的家长选择奶产品是也是非常谨慎，害怕自己的孩子出现什么不良影响。鲜奶吧就是为那些想喝奶又不敢喝的人群而开的，让他们喝到真正的新鲜原浆牛奶。透明加工、现场制作、巴氏灭菌，这正是他们想要的。最重要的一个环节就是杀菌，这个环节您就会用到鲜奶吧酸奶吧专用设备——鲜奶巴氏杀菌机。

羊奶加工设备多少钱杀菌机技术参数：

处理量：1~10 t/h

进料温度：4~50

均质温度：60~80

灭菌温度：135-140 4~15s

出料温度： 25

蒸汽压力： 0.6MPa

压缩空气： 0.4MPa

冷却水： 0.2MPa , 15 奶吧机器价格