

巴氏杀菌鲜奶生产线|巴氏鲜奶机价格|巴氏奶生产设备

产品名称	巴氏杀菌鲜奶生产线 巴氏鲜奶机价格 巴氏奶生产设备
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	13490.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:100 产地:山东诸城
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

巴氏杀菌鲜奶生产线，巴氏鲜奶机价格，巴氏奶生产设备营养、新鲜、健康为发展目的的一种奶制品经营模式，以透明加工、现场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，怕的是牛奶的长时间保质期，巴氏鲜奶机价格怕的是含有多种不被消费者知道的化学物质，更惧怕三聚氰胺等。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。而有小孩子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、巴氏杀菌，这正是他们想要的巴氏奶生产设备。

巴氏杀菌鲜奶生产线巴氏杀菌搅拌罐简介：

搅拌罐适用于乳品、饮料、医药、化工及生物工程等行业。完全符合卫生级标准，巴氏杀菌搅拌罐材料均为优质SUS304不锈钢或316L不锈钢。

杀菌罐一般为用不锈钢板制成的主式圆筒，其容积可根据要求定制。在设计和加工中应注意结构严密，合理。杀菌罐能耐受蒸汽杀菌、有一定操作弹性、内部附件尽量减少（避免死角）、物料与能量传递性能强，巴氏鲜奶机价格并可进行一定调节以便于清洗、减少污染，适合于多种产品的生产以及减少能量消耗。

杀菌机特点

- 1、加热与控温，这个是巴氏杀菌的标志性的功能，控温精确与否直接反应的是机器的质量的优劣
- 2、搅拌与均匀，这个也是必备的功能，因为机器在加热过程中会有粘锅糊底的现象，通过加搅拌均匀后可解决，另外奶浆储存过久，可能会造成沉淀，巴氏奶生产设备需搅拌均匀。

巴氏杀菌鲜奶生产线杀菌机在杀菌热处理中所需的受热程度不高，所消耗的热能不高，从而节约了许多的能源，符合国家现在节约型、环保型经济的要求。巴氏鲜奶的包装材料可以多样性，如玻璃瓶、普通纸杯、纸盒、塑胶杯、塑胶袋等，巴氏鲜奶机价格所选用材料可回收或降解，在热处理过程中所产生的“三废”污染源，也远比常温奶要低得多。因为生产巴氏奶的奶牛场和乳品加工厂，都近在你的身边，便于了解和熟悉，不会产生有一种“隔山买牛”的混沌感觉，使之进入快乐消费的状态巴氏奶生产设备

。