

# 鲜奶巴氏杀菌机 奶吧设备 巴氏奶杀菌机 巴氏杀菌机 厂家直销

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 鲜奶巴氏杀菌机 奶吧设备 巴氏奶杀菌机<br>巴氏杀菌机 厂家直销 |
| 公司名称 | 诸城瑞迪机械有限公司                        |
| 价格   | 15000.00/台                        |
| 规格参数 | 品牌:沃达斯科<br>型号:150L<br>产地:山东省潍坊市   |
| 公司地址 | 山东省诸城市高新技术产业园6989号                |
| 联系电话 | 0536-6579658 18660610527          |

## 产品详情

鲜奶巴氏杀菌机 奶吧设备 巴氏奶杀菌机 巴氏杀菌机 厂家直销 巴氏杀菌法的产生来源于巴斯德解决啤酒变酸问题的努力。当时，法国酿酒业面临着一个令人头疼的问题，那就是啤酒在酿出后会变酸，根本无法饮用。而且这种变酸现象还时常发生。巴斯德受人邀请去研究这个问题。经过长时间的观察，他发现使啤酒变酸的罪魁祸首是乳酸杆菌。营养丰富的啤酒简直就是乳酸杆菌生长的天堂。采取简单的煮沸的方法是可以杀死乳酸杆菌的，但是，这样一来啤酒也就被煮坏了。巴斯德尝试使用不同的温度来杀死乳酸杆菌，而又不会破坏啤酒本身。后，巴斯德的研究结果是：以50~60摄氏度的温度加热啤酒半小时，就可以杀死啤酒里的乳酸杆菌和芽孢，而不必煮沸。这一方法挽救了法国的酿酒业。这种灭菌法也就被称为“巴氏灭菌法”。

### 适用范围：

牛奶巴氏杀菌机是可对各类包装或罐装食品进行杀菌消毒，有利于消费者身体健康，可延长食品保质期或贮藏期的一种设备。

鲜奶巴氏杀菌机主要用于杀菌牛奶，羊奶，骆驼奶等奶制品的杀菌，同时还可以应用于啤酒，鸡蛋液，蜂蜜，豆浆等液体类的杀菌。主要原理就是巴氏杀菌原理，也就是低温杀菌，也就是不超过100 给奶杀菌，巴氏杀菌能够保留牛奶中的有益菌的同时，灭掉大肠杆菌等有害菌。杀菌设备杀菌时间5-40分钟可调；杀菌温度50—99摄氏度可调并设有自动控温装置。杀菌槽加有保温设施并设有温度补偿装置，有效保证了槽内水温的均衡性，保证杀菌效果。

## 设备分类：

1、鲜奶巴氏杀菌机按照产量分为100L和150L两种，100L一次能处理200斤鲜牛奶，150L一次可处理300斤鲜牛奶，100L和150L的低杀菌量都为10公斤。另外我们还有大型鲜奶巴氏杀菌机，发酵罐，制冷罐等。大型鲜奶杀菌机型号可分为200L、300L、400L、500L、600L、800L、1000L、2000L、3000L等等。

2、鲜奶巴氏杀菌机按照制冷方式分为：制冷压缩机制冷，冰块制冷，自来水制冷。

## 设备特点：

鲜奶巴氏杀菌机由底座、水箱、奶罐、循环水泵、循环水路六部分组成，其中水箱分为多种：1、上层为热水箱，下层为冷水箱。2、热水箱。3、无水箱。由液位计，循环水路组成，奶罐由奶罐主体、放奶口、顶盖、支撑架四部分组成，其中顶盖由减速机、搅拌器、温度表、内视镜、放气孔五部分组成。奶罐分为三层，里面是装奶层，中间是水循环层，外面是保温层。