

# 原浆精酿啤酒酿造设备 500升精酿啤酒设备

产品名称	原浆精酿啤酒酿造设备 500升精酿啤酒设备
公司名称	北京史密力维环保科技有限公司北京大兴分公司
价格	100000.00/套
规格参数	品牌:史密力维 型号:smlw-300L 产地:河北青县
公司地址	北京市大兴区黄村东大街38号院3号楼10层1019
联系电话	18910570202

## 产品详情

史密力维精酿啤酒设备是酒店、南美马西烤肉店、西餐厅、酒吧等餐饮自行生产啤酒，外观精美豪华，占地面积小，操作方便，不但具有很高的观赏价值，还可以让顾客直观的看啤酒的生产过程，领略啤酒文化的内涵。

史密力维精酿自酿啤酒设备的特点：现酿现饮，很大限度的保持了啤酒的天然鲜度和营养。特别是其他食物中少有的B族维生素，并且酿酒师可以根据客人的不同口味分别配制出红啤、黄啤、黑啤、绿啤酒和各种果味啤酒，以满足不同层次和口味不同的消费者。

史密力维精酿啤酒设备主要包括粉碎系统、糖化系统、发酵系统、制冷系统、清洗系统、售酒系统、控制系统及辅助系统。采用德国的啤酒生产技术设计，可选用紫铜和不锈钢材料加工制作，整套设备之间的管道、阀门均采用卫生级快接件连接，拆卸、组装、移动、改造方便、快捷。

### 自酿鲜啤酒设备组成

德式自酿啤酒设备主要有以下几个系统组成：

- 1.麦芽粉碎系统
- 2.糖化、煮沸、过滤系统
- 3.发酵系统
- 4.温度控制系统
- 5.制冷系统

## 6.CIP原位自动清洗系统

德式自酿啤酒设备采用紫铜及不锈钢材料精工细制而成，糖化锅的紫铜仿古造型，古香古色雍容典雅，该设备采用电加热方式，操作简便，无噪音、无污染。我司也可根据各酒店的实际情况订制精酿啤酒设备，使史密力维精酿啤酒设备成为提高酒店档次服务的主要硬件设施。这种现场酿酒、品酒的酒吧、酒店及酒楼已越来越多地出现在大众都市人们习惯的生活当中。

的售后服务模式：

免费现场设计，安装调试自酿啤酒设备酿制啤酒。

免费转让自酿啤酒设备技术及工艺配方等。

史密力维精酿啤酒设备主体设备免费保修15年

提供终身维修服务，保证各地用户及时得到优质服务

终身技术服务，供应酿酒器具及啤酒设备配件。

顾客档案管理，对顾客进行系档案管理，随时为顾客提供快捷的资讯。长期的技术、质量跟踪服务。

啤酒设备包括六个发酵罐，两个糖化锅，和一个酒精罐。我们的啤酒设备产量为每天100L-10000L。

来厂考察乘高铁路线---到沧州西或天津南---航班路线--天津滨海机场----提前预约我们有专车接送并安排食宿

精酿啤酒设备主要包括：餐饮啤酒设备、酒店啤酒设备、小型啤酒设备、中型啤酒设备、大型啤酒设备、酒吧啤酒设备。

精酿啤酒设备生产常常用于啤酒厂、餐饮等项目。往往用于酿造风味独特的纯鲜啤酒，灌桶和灌瓶包装后进行长短途零售和批发。

啤酒设备需配合特定酿造工艺来保证持续生产啤酒。

由初始的麦芽粉碎环节，在不同的罐内制备麦汁、原液，经糖化--过滤--煮沸--漩沉--发酵过程大概需要12-20天。

发酵结束后即得到啤酒原浆，可直接饮用和售卖。  
若配备精细过滤和杀菌设备，可将啤酒灌瓶或装听，从而保存更长时间。

除了提供啤酒设备，史密力维公司还会提供相关的各项服务和交钥匙工程，如安装调试和售后服务，酒种的酿造配方及工艺，酿酒师的培训服务等等。

啤酒设备的主体部分糖化，发酵，冰水罐等双层保温罐体部件，阀体管件等均采用卫生级不锈钢材质。保证了啤酒的纯正口感、卫生指标，同时也大大延长了设备的有效使用年限。

精酿啤酒设备的常规产量有100升，200升，300升，500升，1000升，2000升，5000升，10吨，20吨，50吨，100吨等。

啤酒设备主要包含粉碎、糖化、发酵、制冷、清洗、控制等主要部件以及很多辅助部件。根据实际项目需求，可以选配水处理设备、发酵后过滤设备、清酒设备、空压设备、实验室设备、杀菌设备、灌装设备等等。

啤酒酿造工艺的操作便捷性需求，糖化罐与发酵罐的体积比往往是1:1 或者1:2。

内胆层：筒体不锈钢304原板氩弧焊内外壁精细抛光

外包层：筒体不锈钢304原板/镜面板/紫铜板/玫瑰金板/黑钛板等氩弧焊内外壁精细抛光

加热方式：糖化系统需要配备加热装置，保证麦芽糖化过程的分段式升温，可以选配电加热，燃气锅炉、电锅炉等多种方式。

保温：制冷机运转，源源不断地保证乙二醇冰水在发酵罐水带和糖化系统板式换热器之间往返循环。通过冰水、自来水和热麦汁的循环热交换流程，实现啤酒酿造的不同降温区间要求。

保温层：两层罐体之间填充高密度现场发泡保温材料厚度80-120mm.

啤酒设备的主体是由不同用途的罐体构成。每个罐体都配备了调控和测量配件来实现快速有效控制、测算具体酿酒过程。

耕刀：旋转搅动麦芽糟层，促进充分糖化。配备不同规格的电机（国产/ABB），提供强劲动力，可选配变速器，实现不同搅动速度

蒸汽夹套：糖化系统的罐体会焊装蒸汽夹套，方便利用锅炉的热蒸汽对糖化煮沸过程进行升温控制。

搅拌：旋转搅动麦芽糟层，促进充分糖化。配备不同规格的电机（国产/ABB），提供强劲动力，可选配变速器，实现不同搅动速度

压力表：检测和观察罐内压力，方便更有效的观察罐内压力在确保范围之内。

不锈钢管件蝶阀：不锈钢蝶阀，方便随时控制麦汁流向和流量。

人孔：多种规格尺寸的不锈钢人孔可供选择，方便观察罐内详情。

玻璃视镜：安装在糖化管道中，方便观察麦汁的清亮度，及时调整酿造进程。

## 啤酒设备的质保期限

设备罐体品质保证（无焊裂漏压）15年。易损件及电路、电器质保12-36个月。终生指导设备维修维护及换购易损件。

## 质量检测

每套设备发货前都会进行严格质量检测，例如主要罐体进行7-10天持续0.4MPa保压实验。

接受客户到厂进行生产中和发货前的质量监察接受任何第三方，包括国外实验室的质量检测

## 售前和售后服务

定制化设计生产酿酒设备;场地安装及设备运营维护管理;教授培训多种配方啤酒酿造工艺提供酿酒所需原料和及耗材;指导啤酒酿造和销售策略管理;售后服务及培训指导持续终生

## 发货

设备交货期根据实际配置情况而定。常规1000L以下的设备生产周期25-40天；1000L-5000L设备生产周期45-60天；5000L以上设备生产周期2-5个月。如果选购单独部件，所需工期另行沟通。

来厂考察乘高铁路线---到沧州西或天津南---航班路线--天津滨海机场----提前预约我们有专车接送并安排食宿