

周兴邦发明酒曲压块机 全自动药酒酒饼机械设备

产品名称	周兴邦发明酒曲压块机 全自动药酒酒饼机械设备
公司名称	商丘福达食品机械有限公司
价格	8000.00/元
规格参数	种类:酒曲机, 酒饼机, 酒糟机 售后:一年保修(终身维修) 产地:河南商丘
公司地址	河南省商丘市梁园区八一西路
联系电话	15660713820 15660891889

产品详情

周兴邦发明酒曲压块机 全自动药酒酒饼机械设备

酒曲是酒厂用量很大的糖化发酵剂。曲块的原料组成,因酿酒的工艺不同而不同,高温曲酿酒,曲料为小麦;中温曲酿酒,曲料主要由大麦、小麦、豌豆等组成。曲块的制造是由曲料经粉碎并按配比加水拌匀定量压缩成曲坯,经时间的堆积培养、发酵而形成的失去大部分水分的干固块状物体,其外形尺寸(200~400)×(100~300)×(50~150)mm³。

再经几个月的风干贮藏成为含水率为12~15%的陈曲,陈曲经粉碎后即可使用。长期以来,曲块的制作一直沿用传统的人工踩曲制作方法,存在着生产效率低,工人劳动强度大,占用场地面积大,曲块成型差异大等缺点。二十世纪七十年始,各大中型酒厂大部分都采用机械制曲,机械制曲具有生产效率高、操作人员少、工人劳动强度低、曲块成型质量一致,节约生产场地等优点。但使用过程中,存在着喂料不均匀,喂料需人工辅助,有时曲块厚薄相差较大,曲块之间松紧度不一,曲模盒传动复杂,故障率高等缺点。

我公司经过长期实践和总结开发出一种新型的液压式压曲机,这种压曲机采用液压油缸作动力,机座上设置有压紧油缸,顶料油缸,送料油缸,分别完成曲块的压紧、顶出和送料操作。这种设备采用PLC可编程控制器控制,整个生产过程实现了自动化。其生产率一般为1440-1600块/小时。该机具有结构紧凑,工作环境较好等优点,是制造酒曲的理想设备。

规格 公称压力(KN) 每次压块数

功率 (KW)

产量 (块/小时) Y83-100-6 1000 6、8 11 720-1200 Y83-200-10 2000 10、12 18.5 1200-2000

酒曲压块机又叫制曲压块机，压曲机，大曲压块机，液压制曲机，我公司生产的制曲压块机采用机电一体化多次成型制曲，曲坯质量好，生产率高，是新一代的制曲压块机。

周兴邦发明酒曲压块机 全自动药酒酒饼机械设备