

顺平精酿啤酒设备 国铂油脂工程 精酿啤酒设备多少钱

产品名称	顺平精酿啤酒设备 国铂油脂工程 精酿啤酒设备多少钱
公司名称	河南国铂粮油机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市高新技术开发区金梭路6号
联系电话	13703930030

产品详情

精酿啤酒安全操作规程

精酿啤酒设备操作需要处处小心，以安全为基础，下面分享一下我公司设备的安全操作规程：

- 1、设备安装好调试之前必须引接地线，并确认接地完好；
- 2、加热管线柱接线必须用线鼻，并确认连接牢固；
- 3、启动粉碎机之前，确保人不可靠的太近，必须跟机器保持安全距离；
- 4、连接软管接头时，确认卡箍卡在卡槽内不可松动；
- 5、定期检查各个管道连接处卡箍，防止松动或脱落；
- 6、所有电路接头要经常检查，防止沾水触电；
- 7、开泵前检查管路阀门，确保处在开闭状态防止管路不通；
- 8、开启阀门之前确认出口正前方不可有人，以防喷伤；
- 9、麦汁煮沸后，时刻关注锅内状态，避免麦汁溢出；
- 10、蹲下操作设备时不可迅猛起身，要时刻注意周围线路管头防止碰伤；
- 11、加热前观察液面是否完全覆盖加热管，避免干烧损坏；
- 12、加热管接线柱螺丝要定期检查是否松动，如果松动要及时上紧，避免接触不良打火而造成危险。

13、遇到停电后，将管路阀门、电源全部关闭，防止来电发生意外；

14、周转桶清洗前必须将桶内压力放空，避免桶内压力过高造成酒茅弹起发生危险。

如果打算入行精酿啤酒，这里教你如何选购设备

精酿鲜啤酒在国内是近两三年开始兴起的新兴产业。开始的精酿啤酒爱好者，大都有海外生活背景。随着人们的消费意识和消费水平的提升，更多的人开始关注参与精酿啤酒。另外就是，除了静压过滤外，还有压滤机过滤，对醪液加压，从而得到清亮的麦汁。不管是个人爱好，还是经营。精酿啤酒质量的好坏主要取决于设备、原料和酿酒技术。选择合适可靠的精酿啤酒设备是酿造啤酒的前提。每个人对设备的个人偏好不一样，对设备的一些要求也不一样。国内有很多家生产商，有的是制造；有的不是生产。选厂家还是要看厂家实力、信誉和产品。

厂家实力主要体现在：设计能力、生产能力和服务水平。

如果你不懂酿酒技术，还是找一个服务比较好的啤酒设备生产商比价稳妥。你不仅仅是需好的设备，你更需要厂家的技术指导和扶持。发酵设备：发酵罐安装完L管，阀门，压力表，温度传感器及其它附件后，用自来水充压至0。设备安装后，的厂家关于怎么酿造啤酒会尽心尽力的教你，后续需要什么服务，也能帮助你。如果你懂得酿酒，了解设备，那个靠谱的企业，能满足你个性化需求就可以了。

买设备的经验：不要被迷惑，但也不是价格越高质量越好。啤酒设备的基本原理是一样的，只是在某些功能上具体配置有所不同，有的设备设计合理，自动化程度高，做起啤酒省时省力，酒品质量稳定。如果担心考虑不周或者不够，如果条件允许，可以请供应商先派人前来实地考察（即使出点差旅费用也是值得的），商家根据场地条件提供合适的解决方案。而有些设备为了降低成本，偷工减料，酿酒的时候操作过程繁琐，浪费人力物力，酒品质量很难有保证。设备主要看的是材质、做工和功能完备程度。

另外看个人购买承受力，有钱可以考虑高配置，毕竟较高配置在操作过程中会省时省力，另外酒品质量更容易把控。其中，内胆必须用304不锈钢，内胆用201的不行，半年就会有问题。

设备有质量问题，白送都不要。

但是，位并不代表，多考察，多比较还是比较稳妥的。这里告诉大家应该关注的点：1.

设备内部外部全部是304或以上的，抛光到0.4 um以内；外皮是400或200系列材料不锈钢的，质量较好；设备内部是304或以上的，不抛光内部的罐体，管件、外皮是400或200系列材料不锈钢的，质量一般；设备是304以下，就不用考虑。二、标称500L实际不一定能产出500升，啤酒发酵成熟后要排排了1-2次酵母，排完肯定剩下容量不足。

后，希望有更多的人参与到精酿啤酒行业中来，毕竟前景比较广阔。同时也祝愿大家买到质量有保证，价格合适的精酿啤酒设备，酿造出好的啤酒，共同推动中国自酿啤酒文化。

制作成本是基础，在此基础上设置期望利润率，高低差别太大。国外精酿灌装后卖到国内一般10倍以上的毛利，因为有运输成本、关税等因素。国内也因销售地点不同而产生较大差别，一二线城市除了制作成本也涉及到较高的运营成本，酒吧卖几十元一斤很正常，毛利也能有500%左右，三四线城市和城镇毛利设置在200%比较合适，除去杂项开支能有150%左右的净利润就好，价格不宜脱离实际，关键走量。