

精酿啤酒设备价格 日产1000升精酿啤酒设备

产品名称	精酿啤酒设备价格 日产1000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	80000.00/套
规格参数	品牌:史密力维 型号:smlw-500L 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

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

麦芽粉碎机、糖化、发酵、制冷、水处理、清洗设备、控制、售酒设备及其他配套设备

(具体配置清单及报价请咨询我)

一、粉碎-破碎麦芽，粉碎机。

二、糖化-糖化锅、过滤槽、沉淀槽、搅拌机（糖化酶-进行分解-产生二氧化碳

三、自控-西门子自控7寸液晶显示屏，全自动降温。

四、发酵-6个不锈钢发酵罐（可增加数量），专门装酒，既能发酵又能储酒。

五、CIP洗涤-自动清洗，既能洗糖罐又能洗发酵罐。

六、制冷-压缩机给酒精制冷，通过酒精泵送到发酵罐制冷，酒精、酒接触是集中间接制

冷，不结冰。

七、排气-糖化热麦计时，经过煮沸60分钟会产生蒸汽，所以内部有排气筒，通过水降温，出来就没气了。

八、售酒-售酒罐通过制冷，酒从打酒栏流出（售酒器、食品软管）。

九、加热-电加热、蒸汽加热、俩组加热管，麦汁煮沸使用。