

果酒发酵罐 生物肥料发酵罐

产品名称	果酒发酵罐 生物肥料发酵罐
公司名称	诸城市众兴机械厂
价格	18880.00/台
规格参数	品牌:众兴 功率:4*4kw
公司地址	山东省潍坊市诸城市相州镇上曹村146号
联系电话	15553618501

产品详情

果酒发酵罐 生物肥料发酵罐

发酵果酒是指水果经破碎、压榨取汁后，将果汁经酒精发酵和陈酿而制成。果酒种类繁多，以葡萄酒为常见。根据酿造方法的不同分为发酵果酒、蒸馏果酒、配制果酒等几种。果酒发酵原理是果汁在酵母菌的些酶的作用下，经过复杂的化学反应，产生乙醇和二氧化碳的过程。发酵果酒不需要经过蒸馏，也不需要发酵之前对原料进行糖化处理，其酒精含量一般在8~20度。

发酵罐是一种对物料进行机械搅拌与发酵的设备。该设备采用内循环方式，用搅拌桨分散和打碎气泡，混合效果好。罐体采用SUS304、SUS316L等不锈钢材料制造，罐内配有自动360°喷淋清洗，使生产过程符合GMP要求。罐内壁经镜面抛光处理，无卫生死角，全封闭设计使物料处于低污染缺氧的状态下混合、发酵，设备配备空气过滤呼吸器、CIP清洗喷头，人孔等装置。罐体设有夹层，保温层，可加热、冷却、保温。发酵罐应用于食品、乳品、佐料、黄酒酿造、饮料、化工、制药等行业。

产品结构;

- (1) 整体立式圆锥形结构；
- (2) 圆形封闭式容器；
- (3) 采用锥形结构；
- (4) 保温采用聚氨酯浇注发泡；
- (5) 顶部中心锚式搅拌、机架；

(6) 三层结构：由内胆\夹套\外保温层组成；

(7) 内表面镜面抛光处理(粗糙度 $Ra < 0.4 \mu m$)；内罐体焊接处均采用翻边工艺圆弧过渡，光滑易清洗无死角，外表美观；

果酒发酵罐 生物肥料发酵罐