

# 天津500升精酿啤酒设备厂 青岛精酿啤酒设备

产品名称	天津500升精酿啤酒设备厂 青岛精酿啤酒设备
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	90000.00/套
规格参数	品牌:史密力维 型号:smlw-2000L 产地:河北沧州
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

很多客户来咨询啤酒设备的时候首先会问到的就是价格问题，但是问到具体的需要什么样的设备时却是很茫然，史密力维啤酒设备厂家聊聊啤酒设备的配置详情。 一、糖化系统 啤酒设备包括糖化过，过滤锅，煮沸锅，回旋锅。根据能力大小分为100L、200L、300L、400L、500L、1000L、2000L、3000L、5000L等。 糖化煮沸锅主要实现麦汁浸渍、糖化兼麦汁煮沸；过滤旋沉罐主要用于麦汁过滤、分离酒花与热凝固物。

1、糖化煮沸锅： 主体材质为不锈钢304。实现麦汁浸渍、糖化和煮沸。 锅体加热方式采用电热管加热或者蒸汽加热。加热区域主要在锅底，筒体部分进行加热补偿。通过热传导将麦汁加热。温度自动控制，能够实现不同阶段的温度要求。为了使料液混合和受热均匀，设备配装搅拌装置。搅拌装置经过设计，主要包括电机、搅拌轴和叶片等。电机安装于罐体顶部，中心轴安装于罐内，下部有支撑，在搅拌轴的下部安装浆式搅拌叶片。锅体具有保温，可以减少热量的散失。啤酒糖化设备

2、过滤回旋罐： 主体材质不锈钢304。实现麦汁过滤、分离酒花与热凝固物。 过滤部分，有保温，采用过滤槽法实现麦汁的过滤。过滤筛板是铣制筛板，不锈钢304材质，间距0.7-0.9mm。筛板经过加工，长期使。为实现良好的过滤，可以配装有耕槽装置。耕槽装置包括电机、传动轴、耕刀架及耕刀。耕刀架安装于传动轴上，耕刀倾斜角及数量经过严格计算和设计。罐内安装环形洗槽管，从而在洗槽时不破坏糟层。 3、旋沉，主要用于分离热凝固物，在麦汁过滤时又起到暂存作用。旋沉时麦汁以一定的速度沿切线管口进入，依靠惯性力旋转一定时间，在离心力的作用下，酒花及热凝固物聚在锅体中间，从而实现与料液分离。 二、发酵系统 发酵采用的多是锥形发酵罐，同时也可以作为贮酒设备。根据容积大小有200L、300L、400L、500L、600L、1000L、2000L等(也可以制作客户要求的容积的发酵罐)。基本结构是三层罐：内胆、外胆及降温带。底部夹角60-75度，内部经过高度抛光，有利于酵母的沉降、排放和内部清洗。罐体通过能够实现温度、压力自动控制。啤酒发酵罐罐体安装清洗管，由罐顶部中心进入罐内，罐内安装清洗球。清洗球经过精密设计，流量、压力、安装

高度适宜，可以实现罐体内部的清洗。清洗管还可以用作备压管。