

手工自酿啤酒设备价格 啤酒设备加工定制

产品名称	手工自酿啤酒设备价格 啤酒设备加工定制
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-3000L 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

精酿设备的特性：1、结构稳固、故障率低、运行可靠、安全高效、维护简单方便，广泛用于酒店火锅店烤肉店及农家庄园等2、生产工艺简练，操做简单1-2人即可3、设备占地面积小，出酒率高，提高原料利用率，有效缩短做酒时间4、提供啤酒原料，可生产原浆鲜啤酒（黄啤、黑啤、红啤、白啤等多种口味啤酒）5、免费上门安装设备与酿酒指导,精酿设备高品质保障为您全程护航 啤酒糖化统主要由糖化锅、过滤槽、煮沸锅、沉淀槽、等设备组成。糖化系统各锅/槽的主体部分全部采用标准的304不锈钢材料制成。采用等离子、激光线切割和纯氩气气体保护焊接等制造技术，锅/槽主体内部与麦醪等物料接触的部分全部经特殊处理，外部磨砂抛光处理，根据客户需求定制过滤煮沸发酵等配置确保为顾客提供技术先进、豪华美观的糖化系统。 过滤槽 选用先进科学的异型耕刀构造系统，保证了翻槽均匀、出槽平稳，也提高了过滤速度和生产效率，保持了麦汁的良好透明度和出汁率。选用的悬挂、搅拌装置，配以变频、调速等控制技术，使操作更方便、灵活，维修简单、节约费用。 煮沸锅选用体内煮沸和体外循环混合技术并增加搅拌装置，加速麦汁煮沸初期的升温速率，使麦汁在被加热过程中始终保持温度均匀、一致，防止局部过热带来的区域麦汁可溶物变性现象，从而确保了麦汁的煮沸质量与煮沸强度，使煮沸麦汁与聚合物实现快速分离。 沉淀槽 按照单位过滤面积上的麦糟存积量设计，放大槽体径高比，降低漩沉速度，促进凝固物的沉降和凝聚，实现分离。 发酵罐和制冷系统配西门子PLC控制，自动控温，误差小，故障率低，长时间运行不易损坏；米勒板夹套冷却，发酵液不易结冰，口感优，色泽漂亮；发酵罐内胆3.0mm厚，机械式控压阀，压力控制精度高。

1.酿酒设备的九大系统1.粉碎系统 破碎麦芽，粉碎机2.糖化系统 糖化锅、过滤槽、回旋沉淀槽、（糖化酶，进行分解。）3.自控系统 西门子plc自控液晶显示屏，全自动降温，4.发酵系统 6个发酵罐，专门装酒，既能发酵又能储酒，全是304不锈钢的5.CIP洗涤 自动清洗，既能洗糖化罐又能洗发酵罐，380

V电源6.制冷 ，压缩机给载冷液制冷，通过冷媒泵送到发酵罐制冷，载冷液跟酒体不接触是夹套间接制冷，是目前啤酒行业比较安全的，而且不结冰7.排气 糖化热麦计时，经过煮沸60分钟会产生蒸汽，所以内部设有排气筒，通过冷水水降温，使现场没有水蒸气。8.售酒系统 售酒罐通过制冷，酒从打酒栏流出（售酒器、食品软管）9.加热 （1电加热、2蒸汽加热）2组加热管，麦汁煮沸、糖化、以及烧水使用。