

湖南湘潭精酿啤酒设备 微型精酿啤酒屋啤酒机器

产品名称	湖南湘潭精酿啤酒设备 微型精酿啤酒屋啤酒机器
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	60000.00/套
规格参数	品牌:史密力维 型号:smlw-300L 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

首先我们先要了解一下什么是小型啤酒设备，其实他是按照设备的规格来区分的，50L-500L属于小型的啤酒设备。我们在选择购买一个产品的时候首先会问这个产品价格多少，贵不贵，这也是遇到多的一个问题。小编就以100L的啤酒设备为例给大家介绍一下。我们先了解一下100L啤酒设备的配置方案：（smlw-100型）啤酒设备清单一、粉碎系统麦芽粉碎机产量：50KG/H；数量：1台；电功率：0.55KW,电源：380V 50HZ;二、糖化系统（1）100L糖化锅：1套；容积141L，有效容积100L；内胆采用SUS304不锈钢板，厚度3.0mm;外包不锈钢厚度2.0mm；内部抛光 0.6um，聚胺脂保温层80mm；（2）100L过滤锅：1套；容积141L，有效容积100L，内胆采用SUS304不锈钢板，厚度3.0mm;外包不锈钢厚度2.0mm；内部抛光 0.6um，聚胺脂保温层80mm；电加热功率9KW；（3）100L过滤锅：1套；容积141L，有效容积100L，内胆采用SUS304不锈钢板，厚度3.0mm;外包不锈钢厚度2.0mm；内部抛光 0.6um，聚胺脂保温层80mm；（4）糖化麦汁泵：1台，麦汁或醪液输送量:1T/H；不锈钢卫生级输送泵，电机功率：380V 550W 50HZ；扬程：18m 卡箍进口 \varnothing 38、出口 \varnothing 32。（5）糖化管路、阀门：1套；流体工艺管路配合糖化工艺流程；食品级不锈钢管道、氩弧焊内保护焊接无污染死角；优质卫生级蝶阀（6）板式换热器：1台；换热面积：1.5m²；内外全部SUS304，可拆卸清洗；

三、发酵系统（1）啤酒发酵罐：6只；麦汁发酵至生成啤酒；公称容积240L,有效容积200L；内胆采用优质SUS304不锈钢板，厚3.0mm；外包SUS304不锈钢板；厚度2.0mm；蝶形不锈钢封头：厚2.5mm；内部抛光 0.6um；内部全方位清洗；80mm聚胺脂保温；60°下锥抗压设计，顶部视镜,不锈钢米勒版夹套降温；售酒头；洗涤管；配套设备：旋转清洗球、清洗阀门、排污阀、不锈钢壳防震压力表，自动排压阀；（2）麦汁充氧气装置：1套；先进设计、充氧均匀；采用304不锈钢精加工制作、无污染死角，带钛棒及视镜,充氧均匀可见。（3）发酵管道阀门：1套；流体工艺管路配合发酵工艺流程；食品级不锈钢管道、氩

弧焊内保护焊接无污染死角、优质卫生级蝶阀。四、制冷系统（1）冷媒罐：1台；有效容积300L；采用优质的304不锈钢板，厚度3.0mm；80mm聚氨酯保温材料；（2）制冷机组：1组；3HP,电压：380V50HZ；（3）冰水泵：1台；0.3HP380V；流量：1m³/h,扬程：15m；电机功率0.75kW；五、控制系统（1）糖化控制：2组；电热管功率可调、麦汁泵启停控制；（2）发酵控制：6组；发酵温度自动控制，精度±0.01、自动排压阀控压；（3）制冷控制：1组；压缩机控制、冰水泵控制；六、其他附件食用软管，，糖度计等等 这是一套关于100L的啤酒设备配置清单，这一套自酿鲜啤酒设备的价格在10万元左右，为什么价格是个区间呢，主要是要看具体的配置。

河北史密力维是自酿啤酒设备、精酿啤酒设备、中小型啤酒设备、鲜酿啤酒设备、酒吧啤酒设备，啤酒屋啤酒设备的啤酒生产设备厂家，国内具影响力的啤酒生产设备研发制造销售于一体的综合性企业之一 精酿啤酒吧的经营模式明确了下一步就是精酿啤酒设备的选择了首先明确店内每天精酿啤酒的销量,也就是每天的产量.这个需要根据店内的销量来确定应选择什么样的精酿啤酒设备.史密力维啤酒设备厂家的设备有100升-5000.可根据需求量身定制.精酿设备如何选择首先关于精酿啤酒吧的定义分这么几种:精酿音乐啤酒吧:有演出有舞台,这种经营模式一般是已经有成熟的酒吧想在店内增加精酿啤酒.

精酿啤酒屋:

只销售精酿啤酒,在满足店内销售的同时又能满足外卖配送.一般配有简餐和小吃及简单的烧烤. 精酿啤酒馆:只做精酿啤酒屋,提供周边餐饮的配送.外卖,店内不销售.这种店一般面积不大,店面无需过多的装修.

技术支持： 1. 根据客户要求实行交钥匙工程，包括：生产现场的平面布置、设备设计、制造、安装、调试、培训等。 2. 为保证产品的运行安全，设备在加工完毕后全部由人员检验合格后方可出厂；设备运输至现场后，我们的工程师免费为您安装、调试设备，并由酿酒师为您酿出合格的啤酒；同时，对客户认同的生产人员就设备的工作原理、操作规程及维护方式进行详细讲解和培训，为客户培训合格的酿酒师。同时，传授多品种啤酒的酿造工艺，并提供技术支持，解除您的后顾之忧。更主要的是史密力维所有精酿啤酒设备包括教学设备在类，主体保修10年以上。 3. 供应常用备品配件售酒器、糖度计、麦汁测量桶、不锈钢蝶阀、文丘里充氧器、食品级橡胶软管、压力表、换热器、粉碎机、制冷机、移动泵、冰水泵等。自酿鲜啤酒设备组成

德式自酿啤酒设备主要有以下几个系统组成： 1.麦芽粉碎系统

2.糖化、煮沸、过滤系统 3.发酵系统 4.温度控制系统 5.制冷系统 6.CIP原位自

动清洗系统史密力维精酿始终以设计化、生产标准化、经营多元化为发展理念，以顾客关注为焦点，不断把高效、新型的产品推向国内外市场。史密力维啤酒设备经营模式;1、选择北京史密力维原浆啤酒设备，可以开办啤酒屋、啤酒庄园、或多彩扎啤广场；选择不同型号的生产线投资规模，啤酒自产自销，配套经营特色美食，场面选择欧美风格，高雅时尚的装修模式，配套歌舞、小品、魔术类表演等。2、店中经营，在餐饮场所，占用吧台一角，与空间设计溶入一体放置史密力维原浆自酿啤酒设备，豪华典雅，让消费者赏心悦目，充分显现了时尚的流行理念。3.开办啤酒厂，根据需要，用户可选择日产1000升、2000升、5000升、10吨以上的史密力维原浆啤酒设备。啤酒可以装成桶装。保鲜时间类低温瓶装，送往酒店、饭店、KTV等餐饮场所。包括火热的烧烤店、夜市、大排档等，也可以送到各地批发市场进行批发。精酿啤酒设备、啤酒厂啤酒设备的选择小型餐饮场所啤酒设备型号分为100升、200升、300升、500升、1000升、2000升等不同型号的设备。设备规格不同，其配置细节也是不同的。全套啤酒设备主要包含粉碎系统、糖化系统、发酵系统、制冷系统、清洗系统、控制系统等主要部件以及很多辅助部件。根据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。适用于酒吧酒店里啤酒屋的售酒设备种类很多，价格差别也很大，结合自己的需求，选择一套适合的。