

# 不锈钢葡萄酒发酵罐1-500吨

产品名称	不锈钢葡萄酒发酵罐1-500吨
公司名称	廊坊奥森钢铝容器有限公司
价格	.00/台
规格参数	
公司地址	大城县桑杭村
联系电话	13513006829

## 产品详情

本公司主要生产各种规格的不锈钢罐、储存罐，白酒罐、铁罐、铝桶、啤酒桶、葡萄酒发酵罐等各种容器，产品的特点是最优等材料制作而成、经久耐用、气密度试压可靠，在同类产品中价格最低并注重售后服务，一次投资、百年受益，我公司技术力量雄厚产品质量可靠、现货供应、实行三包、代办托运，欢迎来人来说起葡萄发酵罐，一般情况下是指工业上用来进行微生物发酵的设备。它的主体部分一般是使用不锈钢的板制成的，一般呈现为主式圆筒。并且在进行设计和加工的时候应该注意结构严密性。并且在设计的同时要考虑到容器能够耐受一定的蒸汽灭菌、要有一定操作弹性、内部附件应该尽量减少或者避免一些死角的产生，还有一点让人关注的就是，在调节完毕后要便于清洗、减少污染，适合于多种产品的生产以及减少能量消耗。葡萄发酵罐的使用方法详见以下步骤

首先，要校正pH的电极和溶氧电极。其次，对罐体进行灭菌的操作。然后，等到罐体彻底冷却之后，把它放到发酵台上，并做好安装的步骤；然后打开冷却水和接通气泵电源，使管道开始通气，并且把旋钮调节至通气量适当；然后对一些其他进行设置，例如温度、搅拌速度等。再次，等到温度稳定之后，各项参数都正确后，将预摇好的种子接入，开始发酵计时，并开始记录各种参数。最后，等到发酵完毕后对容器进行彻底的清洗，并且将电极插氯化钾中以备待用。希望广大消费者能够正确的去操作和使用葡萄发酵罐。

葡萄酒发酵罐在使用的过程中，需要注意维护与保养，这样才能让发酵罐保持在最佳的工作状态，同时也能延长葡萄酒发酵罐的寿命。那么该如何去维护保养呢：

- 1>压力表与安全阀应定期检查，如有故障要及时调换或修理；
- 2>如进气管与出水管接头漏气，当旋紧接头不解决问题时，应添加或更换填料；
- 3>清洗发酵罐时，请用软毛刷进行刷洗，不要用硬器刮擦；
- 4>如果发酵罐暂时不用，则需对发酵罐进行空消，并排尽罐内及各管道内的余水；
- 5>经常检查减速器油位，如润滑油不够，需及时增加；
- 6>定期更换减速器润滑油，以延长其使用寿命；
- 7>操作平台、恒温水箱等碳钢设备应定期(一年一次)刷油漆，防止锈蚀；
- 8>电器、仪表、传感器等电气设备严禁直接与水、汽接触，防止受潮；
- 9>配套仪表应每年校验一次，以确保正常使用；
- 10>设备停止使用时，应及时清洗干净，排尽发酵罐及各管道中的余水；松开发酵罐罐盖及手孔螺丝，防止密封圈产生永久变形。