

山东精鹰2500L精酿啤酒发酵设备

产品名称	山东精鹰2500L精酿啤酒发酵设备
公司名称	山东潍坊精鹰医疗器械有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市奎文区文化南路3399号院内6号
联系电话	0536-2286288 17353605753

产品详情

2500L生物发酵罐是山东省精鹰融合大中小型酒厂、酿造厂的实际需要和客户的要求而产品研发的一款专门用于啤酒发酵的机器。企业具备很多年研发发酵设备积累的经验，从产品设计、生产加工、质量检验、安排发货、组装、调节、学习培训，全过程都员工进行承担。

机器设备构成

我们的发酵设备（主要把麦汁发酵成啤酒进行降温保温）由发酵罐、冰水罐、制冷机、控制柜组成。

机械设备设计

发酵设备由表层-隔热层-致冷筒夹-里胆组成，机器设备外部环境全部采用食品级塑料304不锈钢板，经圆柱型或蝶形封头无缝焊接、打磨抛光、打磨抛光而产生，全方位无死角。筒节的减温面积比筒体表面积的40%上下，锥部减温面积比锥部面积的50%上下。

机器设备下边70度抗压强度锥型设计方案有利于生产过程中随时随地排出酵母菌及其有益于酵母菌的沉积。

机器设备上端组装呼吸阀、底端有污水口、锥侧边有烤酒口，还装有洗球、取样阀、呼吸阀、温度感应器、碟阀、法兰盘等锅炉辅机、后视镜轨道射灯、液位变送器配件，更有助于实际操作。

机器设备全过程开展数据可视化的自动操作，适用于要酿造的啤酒种类设定相对应的发酵曲线图，设置不同阶段温度、时长、周期时间，系统将纪录全部发酵周期所有统计数据。

技术咨询

企业派技术人员去现场参加开箱验货,并协助设备安装工程、调节、运行。由己方技术人员为顾客讲解设备在使用中的各类问题：如机器设备基本概念、设计图、生产流程、操作流程、维护保养要求、设备剖

析、一般故障处理等及其水、电、管道应用情况和设备放置等诸多问题。

调酒师会演试全部发酵过程，全方位培训学习使机器的作业人员把握日常维护保养具体内容，人员培训计划对操作人员开展2期学习培训，直至学会为止，机器设备使用中如有什么问题，中国48钟头在场给你处理。

品质

因自酿啤酒设备本身就是食品加工机械，材料必须使用304不锈钢板，企业确保所提供是一个全新的商品，在满足产品质量标准的前提下，产品会亲身经历严格把关研发，以保证机器的平稳、耐用度。