

# 山东精酿啤酒糖化系统厂家 啤酒设备

产品名称	山东精酿啤酒糖化系统厂家 啤酒设备
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

糖化系统：

(1) 糖化锅：糖化锅采用蒸汽加热、双层保温，可实现节能环保的效果，底部装有排渣口，顶部加置搅拌系统，搅拌器的转速须与锅体直径相适应，醪液可均匀糖化，使麦汁与聚合物可快速分离。设备还配有排气筒、CIP清洗、内部照明灯、视孔、锅壁夹套、加热管等附件。

(2) 过滤槽：采用不锈钢精细制作并经过保温处理防止降温，可实现自然过滤和抽滤，醪液从底部进入过滤槽，泵醪过程需要在10分钟内完成，进口流速不能超过1m/s。过滤槽筛板可以改善过滤情况，筛板支撑着麦槽，清亮的麦汁则被过滤出来。

(3) 煮沸锅：由锅体、保温层外包覆层，上封头，进液口、放液口等构成。用于麦芽汁的煮沸，采用直火加热、蒸汽加热、热水加热的方式，当达到一定程度时添加酒花，酒花中的苦味物质和香味物质在煮沸时溶解，赋予了麦汁独特的味道。

(4) 旋沉槽：用于凝固物的分离。为立式柱形槽设计，装有隔热层，防止麦汁冷却，内部无其他装置，便于分离凝固物，麦汁随着切线方向泵入，形成旋流使热凝固物沉降于槽底，清亮的麦汁则从侧面排出。

竞争优势：

(1) 产品外形：占地面积小，设计美观

(2) 完善工装设备：保证每道工序做到精益求精

(3) 高品质保证：设备使用寿命长，维护成本低，出酒率高

(4) 自动化设计：节省人力，设备自动控温控压

(5) 服务保障：啤酒设备免费提供安装调试培训，公司支持商标使用

(6) 设备维修：48小时内到位服务，保证用户及时得到服务