

啤酒设备厂家供应酿酒设备小型精酿啤酒机

产品名称	啤酒设备厂家供应酿酒设备小型精酿啤酒机
公司名称	济南正麦机械设备有限公司
价格	58000.00/件
规格参数	品牌:济南正麦 材质:304不锈钢 型号:500L
公司地址	济南市历城区王舍人街道宿家张马村北187号
联系电话	15806655552

产品详情

糖化系统

糖化系统是有糖化煮沸锅、过滤槽、漩涡沉淀槽及工艺管道组成；糖化煮沸锅为“蒸汽加热式；电加热式；燃气加热式”组成。罐体为双层保温方式“岩棉或聚氨酯”材料。加热面积足够达到麦汁煮沸蒸发量，能够有效阻止热能耗的外泄。罐体内部采用不锈钢精加工而成；外部采用不锈钢或紫铜镜面板组成，古朴典雅的外观造型；即酿出美妙佳酿还有艺术品的象征。糖化煮沸锅顶部加装搅拌系统能使醪液均匀糖化；过滤槽顶部加装耕刀系统保证醪液匀速过滤避免氧化。漩涡沉淀系统；采用切线及离心力的作用能够彻底的分离出多余的蛋白质及杂质，达到成熟麦汁的纯净。

发酵系统

啤酒发酵系统有发酵罐、清酒罐、暂存罐组成；发酵是啤酒生产中极其重要的工艺过程。是一个有酵母参与的复杂的生化反应过程，发酵罐为锥底圆柱形，罐体具备自身冷却装置，可很容易地控制发酵温度；罐底为锥形，回收酵母及清洗都很方便；罐体具有CIP清洗系统，保证了生产中的卫生安全。具备了先进的国际发酵工程技术，可采用PLC自动控温技术。全过程控制啤酒发酵。

控制系统

控制系统分为:数显式控制系统和PLC触摸式控制系统，实现发酵过程中的自动控制，保证发酵温度的准

确性，有利于酵母发酵

制冷系统

制冷系统包含:冰水罐和制冷机组组成，通过冰水罐来自动控制发酵罐温度，

CIP清洗系统

CIP清洗系统主要用于发酵罐的清洗和消毒工作

粉碎系统

粉碎系统，是通过麦芽粉碎机，使大麦芽粉碎，进行下一步的糖化工作