

大型发酵罐、压力容器现场制作，超格供应(2)

产品名称	大型发酵罐、压力容器现场制作，超格供应(2)
公司名称	东台市压力容器制造厂
价格	面议
规格参数	品牌:东容 型号:10-1000
公司地址	中国 江苏 盐城市 东台市新街镇人民东路24号
联系电话	86 0515 86013338 13705106978

产品详情

东台市压力容器制造厂、盐城市益军生化工程设备有限公司是专业制作各种发酵罐，种子罐、糖化罐的生产厂家，是江苏省压力容器定点生产单位（压力容器制造许可证编号：ts2232321-2011）因其品种全，质量优，交货及时而享誉食品发酵、化工发酵业。

我厂生产的新型发酵罐与原传统发酵罐相比，其主要优点在于如下几点：

(1)、系列的完整性，功率与转速能适应不同发酵工艺需要，拓宽了工艺选择余地。必要时加配变频器，可无级调速，以适应发酵过程中菌丝浓度的变化，提高产量。(2)、加热（冷却）盘管改用罐外半圆管，有利于罐内消毒、清理，当需增加换热面积时，可将原有一般挡板改为加热挡板。这样加热效果非常直接和有效。既降低了能耗，又节约了成本。(3)、采用三分式联轴器，方便密封部件的检修及拆换，缩短维修时间，提高检修质量。(4)、取消底轴承、中间轴承（或不设中间轴承），以减少污染，延长检修周期。(5)上、下两层采用不同形式的搅拌器，增设稳定器，可提高搅拌效果，减少对罐体的震荡。降低轴在运转中所产生的挠度，保证轴的稳定运转。(6)、改变传动形式，由原来的三角皮带改为立式齿轮传动，体积小，运转平稳。

(7)、有利于操作，不需经常检修，维护方便。

设计压力（设备内）0.3mpa（半圆管及加热挡板）0.3mpa				
设计温度 142. c 主要材料				
0cr18ni9 316l 321 q235-b				
公称容积m ³	50	100	200	350
直径dn,mm	3000	3800	4600	5600

直筒高度h,mm	7000	8800	12000	13340
h/dn	2.33	2.32	2.32	2.3
全容积m ³	57.5	115	230	402
冷却（加热）f,m ²	加热挡板半圆管	24（6组）	36（6）组	36（8组）
		60	120	240
				36（16组）
设计压力	（设备内）0.3mpa		（半圆管及加热挡板）0.3mpa	
设计温度	142。c			
主要材料	0cr18ni9 316l 321 q235-b			
功率kw	55, 75	75, 95	165, 180	280, 320
转速n r/min	100~190	100~190	100~190	100~150（具体根据工艺而定）
搅拌器直径mm	950-1000	1000-1100	1200-1250	1300-1400

说明：我公司生产的新型发酵罐，目前在“沈阳红梅味精集团”、“石家庄中营淀粉集团”、“浙江国光生化股份有限公司”投入使用，效果十分理想。

公称容积m ³	内筒体直径dg	筒体高度h	换热面积m ²	搅拌轴转速
10	1800	3800	14	160-200
15	2000	4800	18	160-200
20	2200	5000	22	160-200
30	2400	6600	34	150-200
40	2600	7500	45	120-200
50	2800	8000	58	120-200
60	3000	8300	65	120-250
75	3200	8800	84	120-240
100	3600	9400	114	120-220
150	4200	10800	165	120-200
200	4600	11500	280	120-200
300	5200	12300	456	125-180
500	6800	17000	700	100-180
800	8000	18500	1000	100-180

（备注：以上规格可根据客户使用的工艺而确定尺寸）

部分客户名录：

呼伦贝尔东北阜丰生物科技有限公司780m³ 发酵罐

沈阳红梅味精集团有限公司250m³ 发酵罐

石家庄中营淀粉有限公司350m³ 发酵罐

山东新发药业有限公司200m³ 不锈钢发酵罐

厦门银鹭食品集团有限公司

湖北银鹭食品有限公司

福州统一企业有限公司

南昌统一企业有限公司

江苏歌得诺贝生物科技有限公司

山东中舜生物有限公司

山东歌瑞生物科技有限公司

青岛琅琊台生物科技有限公司

青岛科海生物科技有限公司

浙江梦家园生物科技有限公司

本产品的加工定制是是，品牌是东容，型号是10-1000，容积是1000（m³），筒体直径是12000（mm），筒体高度是25000（mm），换热面积是250（m²），搅拌轴转速是60（r.p.m），搅拌轴功率是220（kw），重量是12800（kg），适用范围是发酵行业