

TB-206葡萄酒发酵罐 不锈钢发酵罐

产品名称	TB-206葡萄酒发酵罐 不锈钢发酵罐
公司名称	张家港天宝机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	种类:葡萄酒设备 功能:发酵
公司地址	中国 江苏 苏州 张家港市 锦丰镇三兴开发区
联系电话	86 15358420032 15358420032

产品详情

厂家直销 加工定制

1年保修，免费维护

【质保期内配件非人为损坏可免费提供】

温馨提示

产品图片属性及价格仅供参考，详情请旺旺或来电咨询

发酵罐介绍： 发酵罐，乳制品、酒类发酵过程是一个无菌、无污染的过程，发酵罐采用了无菌系统，避免和防止了空气中微生物的污染，大大延长了您产品的保质期和产品的纯正，我们在罐体上特别设计安装了无菌呼吸气孔或无菌正压发酵系统。罐体上设有米洛板或迷宫式夹套，可通入加热或冷却介质来进行循环加热或冷却。发酵罐的容量由300-50000l多种不同规格。发酵罐按使用范围可分为生物发酵罐、啤酒发酵罐、葡萄酒发酵罐等。发酵罐广泛应用于乳制品、饮料生物工程、制药、精线化工等行业，罐体设有夹层、保温层、可加热、冷却、保温。罐体与上下填充头（或锥形）均采用旋压r角加工，罐内壁经镜面抛光处理，无卫生死角，而全封闭设计确保物料始终处一无污染的状态下混合、发酵，设备

配备空气呼吸孔，cip清洗喷头，人孔等装置。维护保养：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。压力表与安全阀应定期检查，如有故障要及时调换或修理。清洗发酵罐时，请用软毛刷进行刷洗，不要用硬器刮擦，以免损伤发酵罐表面。配套仪表应每年校验一次，以确保正常使用。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。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。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。经常检查减速器油位，如润滑油不够，需及时增加。定期更换减速器润滑油，以延长其使用寿命。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。

分类

- 1、按微生物生长代谢需要分类好气:抗生素，酶制剂，酵母，氨基酸，维生素等产品是在好气发酵罐中进行的；需要强烈的通风搅拌，目的是提高氧在发酵液中的传质系数。厌气：丙酮丁醇，酒精，啤酒，乳酸等采用厌气发酵罐。不需要通气。
- 2、按照发酵罐设备特点分类机械搅拌通风发酵罐：包括循环式，如伍式发酵罐，文氏管发酵罐，以及非循环式的通风式发酵罐和自吸式发酵罐等。非机械搅拌通风发酵罐:包括循环式的气提式，液提式发酵罐，以及非循环式的排管式和喷射式发酵罐。这两类发酵罐是采用不同的手段使发酵罐内的气，固，液三相充分混合，从而满足微生物生长和产物形成对氧的需求。
- 3、按容积分类一般认为500l以下的是实验室发酵罐;500-5000l是中试发酵罐;5000l以上是生产规模的发酵罐。密闭厌氧发酵罐对这类发酵罐的要求是：能封闭；能承受一定压力;有冷却设备;罐内尽量减少装置，消灭死角，便于清洗灭菌。酒精和啤酒都属于嫌气发酵产物，其发酵罐因不需要通入昂贵的无菌空气，因此在设备放大，制造和操作时，都比好气发酵设备简单得多。它的容积常大于50m³，h:dt=1-2，罐的上，下部都是锥形的。上部有物料口，冷却水口，co₂和气体出口，人孔和压力表开口等。温度控制采用罐内蛇管和罐外壁直接水喷淋相结合，排料管在罐的底部。

使用方法

校正ph电极和溶氧电极。罐体灭菌。根据需要培养基配入罐体，按要求封好后将罐体放入大灭菌锅灭菌（115℃，30分钟）。待罐体冷却后，将其置于发酵台上，安装完好；打开冷却水，打开气泵电源，连接通气管道开始通气，调节进气旋钮使通气量适当；打开发酵罐电源，设置温度、ph、搅拌速度等，640r/min下开机转动30min，设定溶氧电极为100。待温度稳定，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。发酵完毕后清洗罐体和电极，将电极插入有4m氯化钾的三角瓶中待用。

本产品的加工定制是是，种类是葡萄酒设备，功能是发酵，品牌是天宝，型号是TB-206，功率是0.55KW（kw），适用范围是葡萄酒酒厂，果酒厂，外形尺寸是950*950*1700（mm），营销是新品，规格是容量：500L，重量是150，尺寸是950*950*1700，材质是304