

-200L不锈钢发酵罐,直立,带搅拌,

产品名称	-200L不锈钢发酵罐,直立,带搅拌,
公司名称	杭州圣安流体设备有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:啤酒设备 功能:发酵
公司地址	杭州余杭区崇贤街道北庄村
联系电话	86-0571-86170367 13588374059

产品详情

一、技术参数

参 数	safjg-100	safjg-200	safjg-500	safjg-1000	safjg-1500	safjg-2000	safjg-2500	safjg-3000	safjg-4000	safjg-5000	safjg-6000
容 积(l)	100	200	500	1000	1500	2000	2500	3000	4000	5000	6000
公称直径(mm)	400	600	800	1000	1200	1200	1400	1400	1500	1600	1980
釜内公称压力(mpa)	0.25-0.5										
夹套公称压力(mpa)	0.25										
电机功率(kw)	0.55	1.5	2.2	4.0	4.0	4.0	5.5	5.5	5.5	7.5	11
搅拌转速(rpm)	36	43	63	85	130	180					

二、发酵罐结构

不锈钢发酵罐由筒体、封头、搅拌系统、加热夹套、支承及传动装置、轴封装置等组成。筒体、封头、搅拌系统、轴封等均由不锈钢sus304和316l制作。

筒体与封头由法兰密封联接，发酵罐下部有放料孔，罐内有搅拌器，罐顶开进料、搅拌观察、测温测压、蒸汽引出分馏、安全放空等工艺管孔。

筒体上部焊接机座装置减速机与电机，由传动轴驱动罐内搅拌器，轴封装置在设备顶部。

加热夹套上开有进、排油（汽）测温，放空蒸汽阀门、电热棒等接管孔。

由于用户因生产工艺、操作条件不尽相同，对锅盖工艺开孔、搅拌型式（有桨式、锚式、框式、螺旋式等）、支承型式（悬挂式或支支座式）以及填料密封装置等不同要求，可与本厂联系，另行设计。

三、发酵罐概述

饮料，乳品等生产过程是一个无菌、无污染的过程，圣安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100-500l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、精细化工等行业，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。

四、附加装置

1.搅拌机（多级或无级变速）.无菌呼吸气孔（或无菌正压器）2.进、出料口.无菌采样口3.人孔.冷、热水进、出口4.温度计.cip清洗喷淋头

五、发酵罐的维护和保养

1、精密过滤器，一般使用期限为一年。如果过滤阻力太大或失去过滤能力致影响正常生产，则需清洗或更换（建议直接更换，不作清洗，因清洗操作后不能可靠保证过滤器的性能）。

2、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。

3、配套仪表应每年校验一次，以确保正常使用。

4、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。

5、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。

6、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。

- 7、经常检查减速器油位，如润滑油不够，需及时增加。
- 8、定期更换减速器润滑油，以延长其使用寿命。
- 9、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。

六、注意事项

- 1、罐体灭菌前务必检查其中液面高度，要求所有的电极都没于液面以下。
- 2、打开发酵罐电源前务必检查冷却水是否已打开，温度探头是否已插入槽中，否则会烧坏加热电路。
- 3、发酵过程中一定要保持工作台的清洁，用过的培养瓶及其它物品及时清理，因故溅出的酸碱液或水应立即擦干。
- 4、对罐体安装，拆卸和灭菌时要特别小心pH电极和罐体的易损又昂贵部件。

本产品的加工定制是是，种类是啤酒设备，功能是发酵，品牌是seman，型号是SAFJG-200，功率是1.5（kw），适用范围是发酵，反应，生产速度是200（kg/h），外形尺寸是600*800（mm），营销是新品