

# 天阳家用不锈钢烤酒器，包谷大米烤酒器价格

产品名称	天阳家用不锈钢烤酒器，包谷大米烤酒器价格
公司名称	曲阜市天阳机械制造有限公司
价格	3800.00/台
规格参数	品牌:天阳 型号:TYJ-A型
公司地址	曲阜市归德南路1号（酒城）
联系电话	05374483288 13791763698

## 产品详情

### 天阳家用不锈钢烤酒器，包谷大米烤酒器价格

效益分析：100斤大米可以生产5度的酒80斤，加工100斤大米（2元\*100=200元），需要用煤40斤左右（0.5元/斤\*40=20元），酒曲0.6斤（10元/斤\*0.6=6元），每斤酒再加0.5元的工人工资，水电费用则酒的成本为（200+20+6）/80+0.5=3.325元，每斤酒的批发价格为6元左右，利润为6-3.325=2.675元。小型烧酒锅，家用烤酒器是天阳公司推出的家庭小型粮食酒自加工设备，它采用食品级不锈钢精心焊接而成，干净卫生，耐酸碱腐蚀，使用寿命长。用于自酿自喝或者直接观看餐厅、酒店现蒸现卖都可。

小型烧酒锅，家用烤酒器由蒸锅、锅盖、导气管和冷却器组成，用砖自砌灶台，把蒸锅坐灶台上，利用煤火加热蒸馏出酒。纯粮自酿自蒸白酒工艺简单，易于操作，人人能酿。酿制白酒的粮食主要有玉米、大米、高粱、地瓜干等，以上原料用一种或几种混合粉碎后与生料酒曲和水搅拌均匀，密闭发酵即可。在32-35度之间一般发酵7-10天，即可发酵完毕，进行蒸酒。蒸酒时把发酵好的原料倒入蒸馏设备中，利用煤火煤气等加热，酒在78.4度时形成蒸汽，通过导气管进入冷却器冷却后，酒就流出来了。

天阳小型烧酒锅，家用烤酒器生料或熟料均可蒸馏，有20-40平方的发酵和蒸馏场地，一人即可生产，每天可蒸4锅酒，可以生产50度的玉米或高粱酒240斤左右，大米320斤左右。蒸酒后下脚料菌体蛋白含量高，是很好的糖化饲料，用于养殖增重快。

天阳小型烧酒锅，家用烤酒器TYJ-A型，每锅可蒸100斤粮食，价格3800元，。TYJ-B型原粮投放量100公斤，价格7800元/套。另供粮食脱皮机，粮食粉碎机。购买我公司的酿酒设备,免费提供粮食酒发酵蒸馏技术，酒的增香调香工艺，和酒曲的配方和配制方法

敬告：本公司节假日不休，凡到厂客户，您可先参观考察设备，满意后再购机。不管您是否购买我们的产品，我们都将为您进行热情周到的服务。

联系人刘斌经理 电话:13791763698或 13181307932 客服QQ : 3125812132