

实价供应 304不锈钢无菌乳制品发酵罐 食品级发酵罐首选

产品名称	实价供应 304不锈钢无菌乳制品发酵罐 食品级发酵罐首选
公司名称	广州晨兴环保科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:晨兴 型号:cx-0.5T 类型:发酵罐
公司地址	广州番禺旧105国道石壁路635号
联系电话	86-02084711366 13725105691

产品详情

温馨提示 以上价格仅供参考，实际价格欢迎来电咨询 18022426168或加qq 193180021周小姐

可做储液罐、混料罐、暂存罐、储水罐等。适用于食品、乳制品、果汁饮料、医药化工及生物工程等领域。采用单层不锈钢结构，材料均为卫生级不锈钢，结构设计具人性化，可操作性强。筒体内壁过渡段采用圆弧过渡，保证卫生无死角。本设备是新设计的一种加热、保温贮存设备,由圆柱形不锈钢内筒以及夹套组成缸体,外包采用不锈钢,在缸体与外包装之间填充聚胺脂一次发泡成型,形成保温层,比玻璃棉的使用寿命增加20倍,有利于冷却和贮存,使物料在24小时内有效地使温差控制在2 以内,罐内装有叶片式搅拌器,使存入缸内的物料均匀,并装有温度表和清洗器,便于测量缸内的液料和缸内胆的清洗。

快装法兰不锈钢储罐酒类发酵罐 操作注意事项:1、在液料贮存前应严格清洗并消毒.2、液料存入缸内后,应间断打开搅拌器搅拌.3、物料放出缸后,凡与物料接触的工作表面及管道,旋塞等均要彻底清洗,死角不得积有污垢,缸体应经常擦洗,保持外形光亮美观.4、缸体表面及胆内切勿用盐水冲洗,以免腐蚀设备.5、减速器及电机,轴承应定期加油和更换润滑油.安装:本设备用四只脚螺栓,调整到水平线或出料口低一些为止,才能安装进出口,接电时,要注意搅拌桨应顺时针方向旋转,不得逆转.使用与保养:1、贮存缸使用前,缸内须用淡热水洗干净,各种物料由固定在缸盖上的物料管进入缸内,或开启缸盖倒入,输入物料不宜装得太满.2、贮存结束,放尽缸内剩余物料,应尽快用温水冲洗,刷掉附着物料,然后用75 -80 碱水在容器内壁全部清洗,并用清水冲洗,待下次使用.3、要经常注意整台设备和减速器的工作情况,减速器润滑油不足时,应即使补充,半年换一次(40 # 机油),在设备不用时,一定要用温水清洗内外,勿用盐水冲洗,以免腐蚀,经常擦洗缸体,保持外表清洁,内胆光亮,达到经久耐用的目的。

304不锈钢酒罐，发酵罐

注：我司长期承接各种非标不锈钢过滤器，均可来图纸或规格生产定做，期待我们合作

本产品的品牌是晨兴，型号是cx-0.5T，类型是发酵罐，材质是不锈钢储罐，容积是5（m3），重量是50

(kg) ， 适用物料是食品、乳制品、果汁饮料、医药化工及生物工程等 ， 规格是 800 × 1220 (m)