转让二手酿酒设备 生物发酵罐 啤酒发酵罐 酒类发酵过程是一个无菌

产品名称	转让二手酿酒设备 生物发酵罐 啤酒发酵罐 酒类发酵过程是一个无菌
公司名称	梁山县浩运二手化工设备经营部
价格	.00/个
规格参数	加工定制:否 种类:酿酒配套设备 功能:发酵
公司地址	山东省济宁市梁山县拳铺镇琉璃井村
联系电话	0136-1547960 13615479600

产品详情

发酵罐

乳制品、酒类发酵过程是一个无菌、无污染的过程，圣亚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300-15000l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（或雏形）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。二、附加装置.搅拌机（多级或无级变速）.无菌呼吸气孔（或无菌正压器）.进、出料口.无菌采样口.人孔.冷、热水进、出口.温度计.cip清洗喷淋头三、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。四、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。梁山浩运二手设备购销常年高价求购二手化工厂，二手饲料厂，二手食品厂，二手医药厂，二手油厂，二手化肥厂，二手搪瓷反应釜，二手不锈钢反应釜，二手冷凝器，二手储罐，二手过滤机，二手离心

机，二手蒸发器，二手干燥机，二手淀粉设备，二手玉米淀粉糖设备，二手无水葡萄糖设备，二手饲料设备，二手大豆蛋白设备，二手浓缩蒸发器，二手烘干设备，二手国产进口碟式分离机，二手导热油炉,二手卧螺离心机，二手板框压滤机，二手卧式刮刀离心机,二手卧式双级活塞推料离心机.二手管束干燥机，二手闪蒸干燥机，二手搪瓷反应釜，二手不锈钢反应釜，二手不锈钢列管式冷凝器等，二手不锈钢冷热缸，二手高压均质机，二手乳品设备，二手饮料设备，常年高价收购破产闲置的榨油厂，食用油加工厂，油脂化工厂,饲料加工厂，酒精厂，乳品厂，食品蛋白厂，饮料厂,淀粉糖厂以上所有设备均低价处理，欢迎新老客户前来旅游考察。

本产品的加工定制是否，种类是酿酒配套设备，功能是发酵，品牌是兴达，型号是hy50000，功率是11（kw），适用范围是生物发酵罐、啤酒发酵罐、葡萄酒发酵罐，生产速度是14000（kg/h），外形尺寸是1800（mm），营销是清仓，规格是3169202627