

不锈钢粮食蒸酒机 包谷大米烤酒器 包教技术

产品名称	不锈钢粮食蒸酒机 包谷大米烤酒器 包教技术
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

不锈钢粮食蒸酒机 包谷大米烤酒器 包教技术

酒设备,蒸酒设备,烧酒设备,白酒设备,造酒设备,制酒设备,白酒蒸馏设备粮食烧酒锅,纯粮酿酒设备天阳机械生产销售,不锈钢材料加工制作而成,由蒸锅、锅盖、导气管和冷却器组成,蒸锅直径62cm,高90cm,冷却器水包直径50cm,高度是55cm,8组冷却管。该套设备每次可以蒸馏100斤粮食,出酒率(以平均50度计算)玉米、高粱60,大米80,小麦40。

用天阳粮食烧酒锅,纯粮酿酒设备生产加工粮食酒,工艺简单,好操作,首先是选择颗粒饱满、无虫蛀、不霉烂的粮食先粉碎(大米用整粒),夏粗冬细,然后取干净的发酵容器,按一定的比例把水、粮食和生料酒曲依次加入,搅拌混合均匀,用干净的塑料薄膜封好容器的口,在一定的温度下,发酵8天左右,到原料发酵好,粮食沉淀,上层清液为琥珀色(高粱为紫红色),且有特殊的酒香味后,把发酵好的原料搅起来,倒入蒸锅内,底部用煤火加热,火力要猛,同时不停用拉耙搅拌,防止糊锅。酒在78.4度时形成蒸汽顺导气管进入冷却器内经循环水冷却后即可流出酒。

粮食烧酒锅,纯粮酿酒设备生产场地有20-40多平方即可,1人操作,每天可烧四锅,每百斤粮食蒸馏出酒用普通燃煤30—40斤,省工省时省燃料,可以直接在家庭或餐厅、酒店内使用,白酒爱好者可以自酿自喝或者直接观看餐厅、酒店现蒸现卖,适合家庭,小型创业者,也适合中小型酒厂使用。

TYJ-A型,每锅可蒸100斤粮食,价格3800元,

TYJ-B型每锅可蒸200斤粮食,价格7800元。购机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。

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