

龙岗酿酒设备|小本创业项目

产品名称	龙岗酿酒设备 小本创业项目
公司名称	深圳市澳美嘉机械设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道南联路9号2楼
联系电话	13058195159

产品详情

龙岗酿酒设备|小本创业项目，澳美嘉机械是一家专门推广小本投资创业致富项目并且传授酿酒养猪技术的公司，主要学习技术有：大米酒、稻谷酒、玉米酒、高粱酒、五粮液、各种低、中、高档瓶装酒、红薯酒、土豆酒、各种纯天然水果酒、快速药酒、甜酒酿造等，还有利用酒糟配制各种养殖饲料技术，酒糟液做饮料、果冻、奶茶、黄酒、酱油、醋、桂花陈酒等技术。

一、免费技术咨询学习：学习酿酒技术、黄酒生产技术、白酒催陈技术、白酒串蒸技术、白酒色调技术、薯类酒陈杂技术、发酵液的综合利用技术等。

二、澳美嘉高效节能酿酒设备：

（一）设备材质及组成：

（1）设备材质：8K304食用镜面不锈钢，耐酸耐碱耐高温，耐温可达2600 。

（2）设备组成：蒸煮锅、酒度可调锅盖、导气管、冷却器四大部份组成。

（二）高效节能锅底：

（1）水位镜及锅底水进水口、排水口：

A、超大水位镜：显示锅底水水位，便于观察，锅底水加三分之二或二分之一的水量。

B、锅底水进水口、排水口：操作简单、锅底水清理方便。

（2）立体式加热：大大缩短了蒸馏时间，比传统酿酒设备节能1/3以上的燃料，降低生产成本。

A、火苗通过蜂窝孔对锅底水进行立体式、全方位加热，让锅底水受热面积最大化，加热速度更快，同时余热对蒸煮锅底部直接加热，充分利用热能，让燃料利用率最大化。

B、蒸气通过喷气管进入蒸煮锅进行加热；（通过蜂窝孔的火苗同时会对蒸气加热，产生过热蒸气）

C、节能吸风管：强迫空气对流，把火苗往锅底部拉，矫正火苗，让燃料燃烧更充分、更完全。

（3）独特设计：温度表及气压表：

A、温度表：对锅底温度进行监测，提示我们设备运作情况，适时做好相关接酒及燃料的准备工作。

B、气压表：自检系统，正常锅内是恒压状态，一旦设备内部管道有堵塞情况，气压表马上会产生压力，提醒我们，清洗设备，疏通管道。

（三）提升酒质：杜绝糊锅、过滤除杂、催陈增香、自动复蒸、调高酒度、串蒸等功能。

（四）确定产量：设备密封性、冷却性好，比传统高出20%-40%。

深圳、惠州、东莞区域统一技术学习实践基地（深圳龙岗南联基地）

公司地址：深圳市龙岗区南联路9号二楼整层

咨询电话：13058195159 QQ咨询：2258702003

龙岗酿酒设备|小本创业项目，免费教酿各种纯粮白酒、药酒、水果酒。推荐澳美嘉机械。