

葡萄酒发酵设备白兰地蒸馏设备

产品名称	葡萄酒发酵设备白兰地蒸馏设备
公司名称	诸城市健源酿酒设备有限公司
价格	26.00/台
规格参数	功率:3.0 电压:220 营销:新品
公司地址	山东省诸城市相州镇驻地
联系电话	0536-6573456 13963661523

产品详情

诸城健源酿酒设备研制加工厂坐落于山东省潍坊市，是一家以生产研发大中小型酿酒设备为主导，以推广普及酿酒技术为辅助，集设计、研发、生产、销售于一体的个人独资企业。

果酒过滤机，白兰地过滤机，白兰地发酵罐，夏朗德蒸馏机，果酒封口机，红酒过滤机，葡萄酒陈酿罐，葡萄酒过滤机,实验室压榨机，实验室灌装机，桑葚破碎机，红酒封口机，

发酵罐其实就是一种生物反应器，生物反应器是指为细胞或酶提供适宜的反应环境，让他们进行细胞增殖或生产的装置系统。生物反应器为菌类的生长和繁殖提供适宜的生长环境，促进菌体生产人们需要的产物。

设备的维护保养:

如进气管与出水管接头漏气，当旋紧接头不解决问题时，应添加或更换填料。压力表与安全阀应定期检查，如有故障要及时调换或修理。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。配套仪表应每年校验一次，以确保正常使用。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。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。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。经常检查减速器油位，如润滑油不够，需及时增加。定期更换减速器润滑油，以延长其使用寿命。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。

酒的好坏与酿酒设备是息息相关的，紧随着社会科学技术的发展，我公司不断创新酿酒设备的生产工艺，我公司的酿酒设备将生产与实验同步进行，形成了独特的酿酒设备工艺。