

葡萄酒发酵设备专业制造商设计先进

产品名称	葡萄酒发酵设备专业制造商设计先进
公司名称	诸城市健源酿酒设备有限公司
价格	36.00/台
规格参数	功率:3.0 电压:220 规格:厂家定制
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

诸城市健源酿酒设备有限公司专业生产的发酵罐、发酵桶
葡萄酒发酵罐、桑葚酒发酵桶、红酒发酵罐等设备，其中锥形发酵罐基本结构：

圆锥底部分：

圆锥底的夹角一般为 $60^{\circ} \sim 80^{\circ}$ ，也有 $90^{\circ} \sim 110^{\circ}$ ，但这多用于大容量的发酵罐。发酵罐的圆锥底高度与夹角有关，夹角越小锥底部分越高。一般罐的锥底高度占总高度的 $1/4$ 左右，不要超过 $1/3$ 。圆锥底的外壁应设冷却层，以冷却锥底沉淀的酵母。锥底还应安装进出管道、阀门、视镜、测温、测压得传感元件等。此外，罐的直径与高度比通常为 $1:2 \sim 1:4$ ，总高度不要超过 $16m$ ，以免引起强烈对流，影响酵母和凝固物的沉降。制罐材料可用不锈钢或碳钢，若使用碳钢，罐内壁必须涂以对啤酒口味没有影响的且无污染的涂料。发酵罐工作压力可根据罐的工作性质确定，一般发酵罐的工作压力控制在 $0.2 \sim 0.3MPa$ 。罐内壁必须光滑平整，不锈钢罐内壁要进行抛光处理，碳钢罐内壁涂料要均匀，无凹凸面，无颗粒状凸起。

定位灌装机，自动定位灌装机，水果粉碎机，葡萄酒破碎除梗机，打塞机，打塞器，葡萄破碎除梗设备，果酒打塞机，水果酒打塞器，封口机

诸城健源酿酒设备有限公司以客户的满意是我们的目标和理念。将在行业内已取得国内众多客户的肯定和支持的基础上，不断提升核心竞争力，不断优化产品结构，不断完善管理机制，积极引进技术人才，以强大的技术实力为后盾，致力于心产品的设计、开发、推广，务求以最优良的品质、全新的英拓形象，回报广大客户！公司各种酿酒设备种类齐全、酿酒全套设备、酿酒设备均可一站式购齐。