

固态发酵专用吊锅图片 久鼎酿酒设备 固态发酵专用吊锅

产品名称	固态发酵专用吊锅图片 久鼎酿酒设备 固态发酵专用吊锅
公司名称	曲阜久鼎酿酒设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省曲阜市王庄镇经济开发区
联系电话	15898623986

产品详情

挑选白酒固态发酵专用吊锅的方法与技巧

挑选白酒固态发酵专用吊锅的方法与技巧

现在市场上有各种各样的白酒固态发酵专用吊锅，要从如此多的设备中挑选出一种也绝非易事，并且设备的好坏会直接影响酿出的酒的质量，那么面对让人目不暇接的固态发酵专用吊锅，应该怎样去挑选呢？下面就依据收购经历，为我们介绍一下挑选酿酒设备的方法与技巧，固态发酵专用吊锅报价，供各位参考。期望我们都能选购到适宜的设备，安心酿造美酒。

不同原料的制作的白酒固态发酵专用吊锅的价格梯度很大，固态发酵专用吊锅图片，那是不是由越贵的原料制作的设备就越好呢？答案是否定的，因为不同原料的设备也各有利弊，因而在挑选时应该依据自己的需要来挑选，如锡质的设备价格高，尽管质量不错，但是因为价格太高而让很多企业难以承受；不锈钢原料的设备价格相对较低，但是因为其导热性不强，固态发酵专用吊锅因而导致出酒率不高，并且设备运行比较耗费燃料；铝质设备的特点是出酒快，并且比较节省燃料，是相对性价比比较高的挑选。除了金属原料以外，陶缸也是不错的挑选，前提是要保证不漏并做好防水措施。

在挑选白酒固态发酵专用吊锅时，除了要考虑设备原料以外，还要依据预期的出售量来挑选设备，这其中涉及到投放的粮食量与预期的酒产值。一般来说，白酒在本地出售是多的，因而能够依据当地的具体情况来挑选。固态发酵专用吊锅的质量是保证白酒出产的根底，因而要挑选口碑好的出产企业

?固态发酵专用吊锅的优点

固态发酵专用吊锅的优点

节约蒸汽：

选用蒸汽室与蒸饭室连体约束，蒸汽室前后有隔汽仓，蒸汽不易走漏。

熟饭进入冷却段前，设有起浮挡汽板，有用约束蒸汽从饭层面流失。

熟饭进入冷却区，高温的熟饭热汽和蒸饭段部份排出烟囱的蒸汽被回收，经过热交换后的常温水变成达80°以上，用作蒸饭进程弥补淋米水之用。

节约用水：

蒸饭机输送米饭后，网板孔会有少量饭碎粒，阻塞孔眼，必须冲洗筛带，本设备设有搜集箱及过滤网，经过滤后的水输送到排气管上与热交换器进行热交换，变为热水，减除了排放的污染并减少洗带的用水。

在蒸饭进程，弥补的淋米水会有剩下水排入到蒸饭室，蒸汽室蒸饭时所产生的冷凝水，这两部分的热热水搜集到落米箱下的搜集箱，经过恒温装置调理热水合适温度，经过水泵输送上米箱进行循环热水浸米。

高温的热饭气体与部分的蒸汽先经汽室排出，进入到交换管被冷水吸收热能，使米饭降温。低温米饭进入凉风室后，减低了吹风冷却米饭的降温压力，可减少风机的功率。风机选用变频电机，风冷米饭时可根据不同季节的气温改变，进行灵敏的调理凉风供应量，达到冷饭温度。关于夏天温度较高的地方，可经过制凉风机，使用水井水可将物料温度降至比室温低12 -15 ，固态发酵专用吊锅，或者使用循环水将物料温度降至比室温低6 -8 。

拌糲均匀：

选用往复式的主动下粉组织，可经过调理闸板高低和往复的速度，恣意控制不同的下粉量，下糲粉后经过二次搅拌，使糲粉均匀混合到米饭中。

固态发酵专用吊锅经久耐用：

由于机架选用热镀锌处理，防锈力极强，一切触摸水、汽、米饭的部件选用304不锈钢材料。机内托带装置选用耐磨、耐高温材料。减少了修理，保证设备的使用寿命。

固态发酵专用吊锅有两大优势：

1、固态发酵专用吊锅，可用于黄酒、酱油、果酒、饮料、豆腐的加工出产及灭菌，一起还有串蒸功能，既能够满足全国各地出产不同口感的酒，又拥有新工艺的产量。另外，它的优势就是节能，主要体现在以下三个方面：

1、固态发酵专用吊锅选用节能无压锅炉的原理，中间有节能吸风烟管，其一能够排烟，其二，固态发酵专用吊锅多少钱，能够加快空气对流，使火热增大，燃料焚烧更充沛，焚烧加热速度更快，也节省了燃料。

2、酒料桶选用多管排汽的办法，可将酒醅吹得翻流，并主动旋转，受热均匀，出酒速度加快不少。

3、冷凝器选用多管相连，并在底部装有一个增压排气管，其作用：1、触摸冷却水面积大，冷却速度快

; 2、主动保香扫除杂味

固态发酵专用吊锅图片-久鼎酿酒设备-固态发酵专用吊锅由?曲阜久鼎酿酒设备有限公司提供。固态发酵专用吊锅图片-久鼎酿酒设备-固态发酵专用吊锅是?曲阜久鼎酿酒设备有限公司(www.qfdjxx.com) 今年全新升级推出的, 以上图片仅供参考, 请您拨打本页面或图片上的联系电话, 索取联系人: 姜经理。