

芝麻香型白酒煮酒设备价格 芝麻香型白酒煮酒设备 久鼎酿酒设备

产品名称	芝麻香型白酒煮酒设备价格 芝麻香型白酒煮酒设备 久鼎酿酒设备
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

芝麻香型白酒煮酒设备的优点

芝麻香型白酒煮酒设备的优点

出酒快：只需半个小时就可以出酒；

节省燃料：节省燃料50%；

出酒率高：比一般设备提高出酒率10%；

酒质好：蒸馏出来的酒不需勾兑就可达了国家一级白酒标准；

易清洗，易转移。

采用节能无压锅炉的原理，中间有节能吸风烟管，加快空气对流，火热大，焚烧充沛，节省燃料。

酒料桶采用多管排汽，将酒醅吹得翻流，主动旋转，受热均匀，出酒速度快，永不焦糊锅。

冷却器与触摸冷却水面积增大，芝麻香型白酒煮酒设备多少钱，冷却速度快，蒸一锅酒不用换冷却水，且蒸出来的酒是冷的

怎么给芝麻香型白酒煮酒设备进行安全检查

怎么给芝麻香型白酒煮酒设备进行安全检查：

检查盖口：拧下加油口盖，将它翻过来观察底部，这可以在加油口盖底部看到旧油甚至脏油的痕迹。如果加油口盖底面有一层具有黏稠度的深色乳状物，还有与油污混合的小水滴，这就是不正常的情况了，芝麻香型白酒煮酒设备，是需要大修的。

检查水量：如果加油口盖没有问题，那么找到润滑油尺后，将其拔出，芝麻香型白酒煮酒设备价格，首先检查油面，油面高度应该在满或FULL的位置。如果油液面过低，会因润滑不良而损坏发动机。

通过运行检查：如果尾气是蓝烟，表明气门油封失效，进入了汽缸燃烧室。还可能是活塞环与汽缸壁间隙过大或活塞环断裂等故障。或是由于发动机各原料的密封和油封老化及损坏，造成泄漏，消耗过多的原料。

一般在在使用芝麻香型白酒煮酒设备酿酒之后，都需要对设备进行一次彻底清理，这是正常的。而其他颜色都是不正常的现象。如果发现酿成的酒的颜色变灰、变白或有乳化现象，说明原料中混入水。可能是发冷却系统和燃烧系统有连通泄漏情况。

芝麻香型白酒煮酒设备各配套设备如何保养

芝麻香型白酒煮酒设备各配套设备包括电机、电动执行器、仪器、仪表等的维修保养详见各自的使用说明书。这些使用说明书都由各配套制作厂家供给，本制作厂将这些说明书随机装箱供给给用户。

机壳修理：除定期查看机壳与进气室内部是否有严峻的磨损，清除严峻的粉尘堆积之外，这些部位可不进行其他特别的修理。定期查看所有的紧固螺栓是否紧固，对有压紧螺栓部的风机，将底脚上的蝶形弹簧压紧到图纸所规则的安装高度。

芝麻香型白酒煮酒设备风机维护：使用环境应常常保持整洁，风机表面保持清洁，进、出风口不该有杂物。定期消除风机及管内的灰尘等杂物。只能在风机彻底正档情况下方可工作，同时要保持供电设施容量充足，电压安稳，禁止缺相工作，供电线路有必要为专用线路，不该长时间用暂时线路供电。

风机在工作过程中发现风机有反常声、电机严峻发热、外壳带电、开关跳闸、不能起动等现象，应立即停机查看。为了保证安全，不允许在风机工作中进行修理。检修后应进行试工作五分钟左右，确认无反常现象再开机工作。

依据使用环境条件不定期对轴承补充或替换润滑油脂（电机关闭轴承在使用寿命期内不必替换润滑油脂），为保证风机在工作过程中的杰出的润滑，加油次数不少于1000小时/次，芝麻香型白酒煮酒设备图片，关闭轴承和电机轴承，加油用ZL-3锂基润滑油脂填充轴承内外圈的2/3。禁止缺油工作。

风机应储存在枯燥的环境中，避免电机受潮。风机在露天寄存时，应有防雨办法。在储存与搬运过程中应避免风机磕碰，避免风机遭到损害。

芝麻香型白酒煮酒设备价格-芝麻香型白酒煮酒设备-久鼎酿酒设备由?曲阜久鼎酿酒设备有限公司提供。芝麻香型白酒煮酒设备价格-芝麻香型白酒煮酒设备-久鼎酿酒设备是?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。