

北京史密力维啤酒设备厂家，两锅三器精酿啤酒设备生产厂

产品名称	北京史密力维啤酒设备厂家，两锅三器精酿啤酒设备生产厂
公司名称	北京史密力维环保科技有限公司
价格	125000.00/套
规格参数	品牌:史密力维 型号:100升-2000升 配置:两锅三器
公司地址	北京市大兴区火神庙商业中心D座724
联系电话	010-56248174 18910716500

产品详情

北京史密力维精酿啤酒设备厂家是以经营两锅三器精酿啤酒设备为主业的技术密集型企业。史密力维厂家引进德国先进的生产设备生产技术精酿啤酒酿造技术。

史密力维生产啤酒设备，有严格的工艺流程，从原材料到成品，严把质量关。本着信誉至上，以顾客为关注焦点的原则。将啤酒文化和企业文化融为一体，致力于努力打造史密力维精酿啤酒设备，我们一直努力创新。

史密力维精酿啤酒设备主体包括糖化系统(两锅三器)、发酵系统(六支发酵罐)、过滤系统、灌装系统、CIP洗涤系统、配电及恒温控制系统、制冷系统等，阀体管件等均采用卫生级和食品级304不锈钢材质。

史密力维精酿啤酒设备的特点：

史密力维精酿啤酒设备采用激光切割和氩弧焊机制造技术，能够实现无菌操作，节能效果明显。发酵罐采用优质不锈钢材料焊制而成，外部采用不锈钢抛光处理，内部有高压发泡保温，底部呈锥形。采用进口聚氨酯保温措施，整体及管道布局美观大方，无卫生死角。操作方便，性能稳定、安全、自动化程度高。设备型号从100升-5000升，种类多样，也可以量身定制。

史密力维精酿啤酒设备的优势：

- 1.现场酿制原汁原味的啤酒，有了精酿啤酒设备等于酒店建了座啤酒厂，它不仅能生产出冰凉的鲜啤酒，冬天的暖啤酒，而且能为不同消费者提供不同风味和营养的原浆啤酒，如黄啤，黑啤，红啤、螺旋藻绿啤酒和女士各种果味啤酒等。又能让顾客身临其镜感受啤酒生产的独特魅力。
- 2.生产不使用任何辅料和添加剂，啤酒设备现场酿造各种不同口味鲜啤酒，从原料粉碎 糖化 煮沸 过滤 发酵 出酒，整个啤酒生产过程均现场完成，设备需要用电。酿造步骤为：麦芽粉碎 糖化 过滤 煮沸 旋涡沉淀 麦芽冷却 发酵 出酒。
- 3.啤酒发酵属于低温下层发酵，口味纯厚，稳定，口感好，不经任何热处理，保持了啤酒的营养物质。可根据当地消费需求生产多种纯正异域风味的啤酒。

史密力维精酿啤酒设备售前售后

- 1.定制化设计生产酿酒设备，场地安装及设备运营维护管理;
- 2.教授培训多种配方啤酒酿造工艺，提供酿酒所需原料和及耗材;
- 3.指导啤酒酿造和销售策略管理，培训指导持续终生。