

啤酒设备350升啤酒糖化罐和啤酒发酵罐 家酿手工啤酒设备

产品名称	啤酒设备350升啤酒糖化罐和啤酒发酵罐 家酿手工啤酒设备
公司名称	南阳市凌威啤酒设备技术有限公司
价格	108000.00/套
规格参数	品牌:凌威 规格:容积600升日产350升 材质:食品级304不锈钢
公司地址	南阳市卧龙区车站南路王营兴农农贸市场北侧100米路东
联系电话	0377 - 60379755 17613806810

产品详情

自酿啤酒设备500升糖化罐规格

总容积：600L，有效容积：500L

内胆：材质304不锈钢； 外皮：材质201不锈钢；
封头：材质304不锈钢； 下锥：材质304不锈钢；保温层厚度80mm
电机功率：25kw支腿：四条支腿
进出料方式：泵入、泵出过滤方式：自然过滤
出糟方式：干出糟，搅拌方式：机械式搅拌电机，电压：380V50Hz

啤酒设备500升发酵罐规格参数

总容积：600L,有效容积：500L

内胆：材质304不锈钢； 外皮：材质304不锈钢；

封头：材质304不锈钢；

降温方式：压缩机降温 压缩机功率：220W

保温层厚度80mm 内胆机处理：械抛光0.8m，进料方式：麦汁通过发酵罐底部进入，酵母通过发酵罐底部进入出料方式：啤酒自出料组合啤酒出口排出，酵母和排杂自排污口排出。
发酵罐压力：设计压力0.3MPa，工作压力0.15Mpa

本套设备组合适用：酒店、大排档、火锅店、中小型饭店等等自己酿造原浆啤酒使用，酿造啤酒新鲜原汁原味具有麦芽的香味和酵母的醇厚，可以酿造黄啤酒、黑啤酒、果味啤酒等

糖化罐一台+附件，发酵罐5台+附件，整套设备相当于一个小型的啤酒厂，可以根据自己的需要酿造各种口味的原浆啤酒。可以日产350L原浆啤酒。也可以根据自己的需要配套不同容量发酵罐，组合日产100L/200L/300L/500L/1000L/等不同容量的啤酒。

原浆啤酒与瓶装啤酒的区别：

1) 原料不同：《纯粹法》规定鲜啤酒以大麦芽、酒花、水和酵母为主要原料，不加入任何添加剂，普通啤酒加入30%—40%辅料。比方说大米、淀粉等 2) 酿造工艺不同：鲜啤酒选用德国传统浸出糖化法发酵，不过滤、杀菌。 3) 风味和营养成分：鲜啤酒完整的保存了啤酒中的原始成分，营养丰富，口味鲜美醇厚，香气浓郁，普通啤酒杀菌后，破坏了啤酒的原始风味。

原浆啤酒是直接从发酵罐中分装的嫩啤酒原液

原浆啤酒中的酵母优质鲜活，富含人体必需的氨基酸、维生素和矿物质，其中氨基酸的含量特别丰富。

恭喜！恭喜！恭喜！

凌威在这里真诚的恭喜您选择了一个即将爆发的传统行业——精酿啤酒！！

那到底什么样的啤酒才属于“精酿啤酒”呢？简单的说就是“原浆”“纯粹”“新鲜”。与一般啤酒不同，原浆啤酒是未经过滤处理直接从发酵罐中分装的嫩啤酒原液。因含有一定量的活性酵母呈现一定浊度，酒体泡沫极其丰富，香气浓郁，口味新鲜纯正，风味独特，是啤酒家族中名符其实的超级液体面包。

原浆啤酒与瓶装啤酒的区别：

原浆啤酒中的酵母优质鲜活，富含人体必需的氨基酸、维生素和矿物质，其中氨基酸的含量特别丰富。

新型特制工艺特点：

1. 泡沫洁白细腻，挂杯持久，泡持力达到300秒以上。 2. 麦芽香味、甜味、苦味温和适中，酒精度低，粘稠度高，饮用后无上头感觉（高级醇是上头的罪魁祸首，降低啤酒中的高级醇是非常困难的，需要在精准控温的条件下延长发酵时间，凌威微型啤酒设备的控温技术是国际领先的，温差会控制在0.5摄氏度以内） 3. 色泽黄中带绿，酵母均匀悬浮酒液中，无沉淀物，外观尽似于橙汁状。 4. 保质期长，在暂存罐中【0-4度】保质期达一个月，在发酵罐中【0- -1度】能保存6个月。凌威啤酒设备的精准温控和优良的密封技术使得“拉格”啤酒存放时间 延长至12个月。 5. 长期饮用健胃、消食、利尿。 6. 特制原浆啤酒成本低、效益高、适合于自酿啤酒设备

一、公司简介

南阳凌威啤酒技术开发有限公司是一家专业的啤酒设备制造企业，专业设计生产各种啤酒设备，大中小

型工厂啤酒设备、教学实验啤酒设备、酒店自酿啤酒设备、微型啤酒设备、啤酒设备配件，同时为客户提供啤酒酿造原料、啤酒酿造技术。用凌威啤酒设备，酿造最好啤酒。

二、设备布局

占地面积：10平方米

总功率：24KW

高度：2.46米

总重量：385KG

糖化时间：8-10小时

日常操作：主要控制好温度和糖化时间

设备维护：主要维持罐体、管道清洁和消毒

三、联系方式

公司地址：南阳市宛城区溧河工业园区

联系人：殷经理

联系电话：17603774419 13262005050