

# 豪鲁HL50-50000L啤酒发酵罐、不锈钢储罐、啤酒发酵系统

产品名称	豪鲁HL50-50000L啤酒发酵罐、不锈钢储罐、啤酒发酵系统
公司名称	山东豪鲁啤酒设备有限公司
价格	98000.00/个
规格参数	品牌:豪鲁 电压:220/380V 产地:济南
公司地址	山东省济南市天桥区济泺路27号院内(注册地址)
联系电话	0531-85899633 18906398391

## 产品详情

发酵罐其特点：

- 1.采用不锈钢焊接结构，体积小外型美观，在不锈钢内外胆之间充加厚保温层，热损耗小；
- 2.加热均匀，无高低温死角，热效率高；
- 3.采用不锈钢电加热管经久耐用；
- 4.外置结构，便于维修，只要拆下端盖和法兰就可拆出电加热管。

**啤酒设备** 发酵罐使用与保养1 说明:发酵罐使用前,贮液器内须用淡热水清洗干净,然后用蒸气消毒.物料浆液由固定在缸盖上的物料管进入缸内,或开启缸盖倒入,物料不宜装的太满,以免物料被搅拌时外溅,造成环境不卫生或损失.2 加热方法:加热时必须关闭冷媒进管阀门,放尽夹套内的剩余冷媒,再输入物料,开启搅拌器,然后开启蒸气阀门,到达所需温度后,应先关闭蒸气阀门,过2-3分钟后,再关搅拌器。

3 冷却方法:关闭蒸气阀门,放尽夹套剩余蒸气冷凝水,再开缸底冷媒阀门,使冷媒从夹套通过,降低缸内物料的温度.4 保温:根据所需温度,开动搅拌器调整阀门,并保持温度(注意温度表),以便达到保温之目的.5 清洗:加工结束放尽缸内夹套剩余冷凝水后,应尽快用温水冲洗,刷掉粘糊着的物料,然后用40 -50 碱水在容器内壁全面清洗,并用清水冲洗,待下次使用时,用热水或蒸气(90 )以上,保持2-3分钟的消毒处理.6 保养:要经常注意整台设备和减速器的工作情况,减速器润滑油不足时应立即补充,半年换油一次(40# 机油),在设备不用时,一定要用温水清洗夹套,以免盐水腐蚀,经常擦洗缸体,保持外表清洁,内胆光亮,达到经久耐用的目的。