

精酿啤酒设备，小型精酿啤酒屋啤酒发酵设备

产品名称	精酿啤酒设备，小型精酿啤酒屋啤酒发酵设备
公司名称	郑州欧仕博啤酒设备技术有限公司
价格	65000.00/套
规格参数	品牌:欧博士
公司地址	河南省郑州市中原西路槐西工业区
联系电话	18595716619

产品详情

精酿啤酒设备，小型精酿啤酒屋啤酒发酵设备

基本介绍

- 1、 每批产量：有效500升；日产500L。此配置可轻易实现产量翻倍糖化系统无需增加任何设备和资金。
- 2、 占地面积：25-50 平方米左右；净高度 3 米。
- 3、 用水负荷：2 立方/小时，电负荷25 KW，380V；50HZ（三相五线）；
- 4、 糖化系统：此系统为欧仕博精酿自主研发；食品级不锈钢豪华组合式两体三器糖化（ZH-500L糖化煮沸锅1套；ZH-500糖化过滤槽；ZH-500L旋涡沉淀槽1组上下结构），可根据酿酒师工艺和使用习惯，糖化系统各罐可任意调整使用功能、因此过滤/沉淀为组合式一体结构具有特殊的自然过滤功能，糖化系统并具有无需投资轻易扩产的优势和增班连续生产的能力。（如；加热升温可在热水罐糖化，浸出糖化可在过滤槽完成）。
- 5.糖化控制系统：直读式温度仪表显示手动控制/PLC可编程自动控制可实现糖化阶梯性加温和各温区**设置；轻松完成糖化过程。
- 6、 加热系统：采用锅内底部电加热，锅内置加热管防结垢糊管设计、加热升温速度每钟1-2度。（欧仕博精酿定制）。上搅拌，功率0.75Kw，转速60转/分钟，玻璃液位，机筛滤板，空隙0.75MM，搅拌耕刀设计：大功率、低转速避免破坏糟层，聚氨酯发泡。
- 7、 过滤槽；间隔式上搅拌，功率0.75Kw，转速30转/分钟，机筛滤板，空隙0.75MM，搅拌耕刀设计：大功率、低转速避免破坏糟层，压差自然过滤有效避免抽滤形成的麦汁浑浊、麦糟紧易结块等问题，（聚氨酯保温发泡具备快速抽虑功能）。

8、发酵系统：精品发酵罐1000升6只（全容1120L），不锈钢304-2B材质，可编程智能控制系统，压力、温度自动控；顶部卫生级侧部无影椭圆人孔，、排污口、全方位CIP清洗口、可调节取样口。

9、冰水罐：配备1000型内外不锈钢冰水罐1只；

10、冷水罐：1200L冷水罐1只储2冷水，304不锈钢材质。仪表温度显示，{专有壳管式降温系统}限度实现热交换}独立冰水、冷水进出口，液位显示，与糖化系统连接可实现节能效果（交换热水温度可达60~80可作为酿造水、洗糟水、管道杀菌等）

11、粉碎系统：使用不锈钢对辊式粉碎机100Kg/h世界知，投料多速度快、破而不碎、易过滤出酒率高；确保麦芽粉碎质量；

12、制冷系统：风冷内循环式冷水机组；3HP全封闭低温机2台；高低温搭配交替使用（压机全部进口知名品牌）。

13.设备加工、焊接、铆接、连接配合装配均符合《食品机械通用技术条件》标准要求。

14、能生产各色啤酒如：黑啤、黄啤、绿啤（含小麦啤酒），产品质量执行啤酒标准GB4927-2001中的有关规定。附加设备并能生产其他发酵类果酒、发酵饮料等。

公司名称：郑州欧仕博啤酒精酿设备有限公司

联系人：唐经理

手机：18595716619（微信）

厂址：河南郑州市中原西路槐西工业区

网址如下：<http://www.beer-jn.cn/>

本信息来自：精酿啤酒设备，小型精酿啤酒屋啤酒发酵设备