

河南原浆扎啤机定制 波恩贝尔设备诚信商家 济源扎啤机

产品名称	河南原浆扎啤机定制 波恩贝尔设备诚信商家 济源扎啤机
公司名称	河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南阳市仲景北路赵庄加油站北隔墙
联系电话	15139079958

产品详情

河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司致力于啤酒设备、葡萄酒设备及酿酒工艺技术的研发和推广，为广大商业精酿从业者和家庭精酿爱好者提供精良的设备和酿酒技术支持。本公司提供设备和酿酒技术的目的，一是让操作更加便捷化和人性化，二是保证啤酒品质的稳定化和多样化，三是帮客户赚到钱。

生态啤酒设备制造商——“波恩贝尔”-----就是要帮有志置身精酿啤酒事业的人赚到钱！赶快来加入我们吧！

精酿啤酒设备-糖化系统一般由糖化锅、过滤和热水罐组成，规格从100L-2000L，种类多样，也可以根据您的需要和工艺要求量身定做。

各设备主体采用国际标准的优质不锈钢材料制成，济源扎啤机，外表造型引进德国技术，实用性与装饰佳兼备。设备采用绝纯*气保护焊接制造技术，能够实现无菌化操作：采用进口聚氨酯保温措施，使精酿啤酒设备表面温度与室温基本一致。整体及管道布局美观大方、无死角操作方便，性能稳定，糖化锅上还设有专用封盖，安全，自动。

精酿啤酒设备设备之间的管道、管件、阀门均采用卫生级快接件连接，拆卸、组装移动、改造方便；快接件的密封垫全部采用食品级材料；使用的泵耐酸碱、耐高温、吸氧量低。

另外，还有麦芽粉碎机、薄板冷却器、麦汁充氧器、外排汽系统等，河南自动扎啤机定做，用于啤酒生产过程中麦汁的制备。

河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司致力于啤酒设备、葡萄酒设备及酿酒工艺技术的研发和推广，为广大商业精酿从业者和家庭精酿爱好者提供精良的设备和酿酒技术支持。本公司提供设备和酿酒技术的目的，一是让操作更加便捷化和人性化，二是保证啤酒品质的稳定化和多样化，三是帮客户赚到钱。

生态啤酒设备制造商——“波恩贝尔”-----就是要帮有志置身精酿啤酒事业的人赚到钱！赶快来加入我们吧！

自酿啤酒设备使用注意事项。

1. 当电压太低或波动较大时应停机，待正常后再开机，一般停机后等3分钟再开机;
2. 主机搬运时要先切断电源，并严禁倾斜;
3. 每天售酒结束后需拔下电源;
4. 自动温控器出厂时已经调好，用户不需调整以免冰层太厚引起故障;
5. 正常使用时每隔15天检查水箱内水位和水质，定期清洗酒管。清洗酒管用专用清洗桶装水加专用清洁剂，装上分配器，调好二氧化碳气体压力，循环清洗2次，然后用清水冲洗，再用二氧化碳气体吹干水分。换水和清洗过程中注意不得将水溅在电机上;
6. 定期清洗分配器和酒头，并将密封橡胶圈用50度左右的温水浸泡5分钟保持橡胶弹性;
7. 机器长时间不用时应放掉谁，清洗酒管擦干机器外壁后套上包装箱存放在干燥的地方。

小型自酿啤酒设备的出现大大丰富了啤酒业更深层次的内涵，同时也增添了其新的风采和魅力。它是酒店、烧烤店、餐厅、酒吧等餐饮场所自行生产啤酒供客人直接享受的理想选择。外形精美豪华，占地面积小，不但具有极高的观赏价值，还可以让客人直观地看到啤酒生产的全过程，领略啤酒文化的深刻内涵。

河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司致力于啤酒设备、葡萄酒设备及酿酒工艺技术的研发和推广，为广大商业精酿从业者和家庭精酿爱好者提供精良的设备和酿酒技术支持。本公司提供设备和酿酒技术的目的，河南原浆扎啤机定制，一是让操作更加便捷化和人性化，二是保证啤酒品质的稳定化和多样化，三是帮客户赚到钱。

生态啤酒设备制造商——“波恩贝尔”-----就是要帮有志置身精酿啤酒事业的人赚到钱！赶快来加入我们吧！

发酵罐罐壁结冰的原因有以下几点：

冷媒温度太低；

发酵罐冷却夹套设计不合理；

测温点布置不合理，不能真实反映罐内温度，造成控温误差；

罐内酒液对流差。

避免措施有：

控制冷媒温度-4 ~ -6 ，不应低于-8 ；

冷却面积、冷却段布置合理，冷媒介质的进口不设计在发酵罐的低温区；

测温点不设在冷却带上；

低温贮酒时间不宜太长。

河南原浆扎啤机定制-波恩贝尔设备诚信商家-济源扎啤机由河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司提供。河南波恩贝尔啤酒技术开发有限公司（www.pjsbcj.com）实力雄厚，信誉可靠，在河南 南阳 的酒及饮料生产设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领波恩贝尔啤酒设备和您携手步入辉煌，共创美好未来！