

# 海南蒸酒机 融兴机械 农村酒坊蒸酒设备

产品名称	海南蒸酒机 融兴机械 农村酒坊蒸酒设备
公司名称	曲阜融兴机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济宁市曲阜市书院街道圣旺大道科技园内
联系电话	13562763778 13562763778

## 产品详情

### 蒸酒机

蒸酒机是现在酿酒企业常用的设备，大型蒸酒机，而在设备的启动工作中，我们必需要保证其辅佐设备一定是处于闭合状态的，假如没将其封闭，那会发生严重后果。下面给我们介绍一下它的设备注意事项：

设备应牢固地设备在安稳水平的基础或底座上，排油槽的油应能扫除，且冷却空气循环流转。基础不可靠，工作时会引起振动及噪声，并促使轴承及齿轮受损。当传动联接件有杰出物或选用齿轮、链轮传动时，应考虑加装防护设备，输出轴上接受较大的径向载荷时，应选用加强型。

按规则的蒸酒机保证工作人员能方便地挨近油标，农村酒坊蒸酒设备，通气塞、排油塞。设备位后，应按次序查看设备方位的准确性，各紧固件压紧的可靠性，设备后应能灵敏滚动。减速机选用油池飞溅光滑，在工作前用户需将通气孔的螺塞取下，换上通气塞。按不同的设备方位，并翻开油位塞螺钉查看油位线的高度，从油位塞处加油至光滑油从油位塞螺孔溢出为止。

安装设备时，应重视传动中心轴线对中，其差错不得大于所用联轴器的运用补偿量。对中杰出能延伸运用寿命，并取得抱负的传动功率。

因为蒸酒机的特殊性，湖北蒸酒机，在输出轴上设备传动件时，可以不选用刚性固定式联轴器，蒸酒机械，因该类联轴器设备不当，会引起不必要的外加载荷，致使构成轴承的早期损坏，严峻时甚至构成输出轴的开裂。

## 蒸酒机

- 1、蒸酒机买回来之后一定要按技术老师教的方法结合说明书的图纸进行设备安装。合理的布局锅炉、蒸料桶、却却器的位置。对于一些用烧柴、烧煤的锅炉考虑到卫生可以把锅炉安装在外面。
- 2、新买设备安装前一定要彻底消毒，设备买回来之后在安装前一定要用清水对设备进行彻底的清洗消毒，保证酿酒酿酒过程的基础安全性。安装前的一次消毒远远不够，我们在使用设备之前还需要做一次消毒工作，这次是用蒸汽进行杀菌消毒。
- 3、我们要挑选正宗的酿酒酒曲一定要挑选稳定性好的酒曲，一些散卖酒曲制造时卫生达不到要求，导致被杂菌，酒曲被杂菌容易导致酒酸酒苦，因小失大。
- 4、蒸酒过程中随时观察蒸汽柜水位，蒸酒之前应当将蒸汽柜内的水加至高水位线，并在蒸馏的过程中随时检查水位管中的水是否低于低水位线，如果发现水位快要接近低水位时应当减小火力，及时向炉中加水。
- 5、酿酒过程中温度对酒质有很大影响，也就是说要控制好火候，火候控制的好不仅可以提高出酒率，而且可以提升酒的品质在酿酒设备开始出酒之前用大火烧，开始出酒之后要改为中火，后用大火来追尾酒。

我们在使用蒸酒机的时候一定要注意按照操作规范进行，这样才能使酿制的酒品质好，同时也能提升工作效率。

- 1、及时清理蒸酒机上的残留，冲刷设备，保证各部件外表清洁、枯燥，减少锈蚀。对设备的三个滤清器认真进行清洗保养，及时扫除故障。停放时要放净柴油、润滑油和冷却水，卸下蓄电池和三角皮带。
- 2、酿酒设备进行适当的清洗，需要采用适当的清洁剂和正确的清洗流程，从而才能有效防止有机物和矿物质在系统中残留，清洗流程需要合理制定，并且严格执行，这样才能将系统故障率降到较低，新的酿酒设备在使用前也需要用化学清洗剂进行清洗。
- 3、旧酿酒设备每过半年需要彻底清洗一遍，除了保证酒质以外，可以延长设备的使用周期。一直在用的设备也是要定期清洗的，否则时间长了会有水垢和污垢，常用的清洁方法有机械除垢法、酸类除垢法和碱类除垢法。
- 4、我们可以将白醋倒入蒸酒机内少许，将其在罐内摇匀，再通过加热来进行清理。因为醋的酸性可以很好的分解掉管壁上的盐物质。加热片刻之后，壁内的物质就会没了。如果还有就再放入少许，再次加热。但是处理之后一定要对管内清洁。

海南蒸酒机-融兴机械-农村酒坊蒸酒设备由曲阜融兴机械设备有限公司提供。海南蒸酒机-融兴机械-农村酒坊蒸酒设备是曲阜融兴机械设备有限公司（[www.qfrongxing.com](http://www.qfrongxing.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：胡经理。