

# 融兴机械 蒸酒机厂家 蒸酒器具

产品名称	融兴机械 蒸酒机厂家 蒸酒器具
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

### 蒸酒器具

- 1、在选择蒸酒器具之前要明确想要酿什么酒，不同的酒会有不同的酿酒设备。要根据自己的需求选择不同型号设备，确定设备的材质，304不锈钢生产的酿酒设备环保、美观，化学性质相对比较稳定，不会产生对人有害的物质，而且容易清洗，操作也便利。
- 2、酿酒设备的制作可以选择冷轧不锈钢板材，也可以选用电化学抛光的材质。但不管选择哪种材质，都必须保证内外表面均匀一致，这是对制作工艺的考验。而且其相对于碳钢或者低合金钢制作出来的酒罐有多方面的优势。
- 3、合适的才是好的，在设备的大小选择上要根据实际的销售量和需求量来定。正常情况下，家用型一般是50斤或100斤的容量，作坊一般是200斤到500斤的容量，商业型的1000斤的容量以上。

好的蒸酒器具具有明显的优势，比如，安全性能稳定，使用寿命长，出酒快，酒率高，节约燃料，酒质好等等。我们在选择酿酒设备时不仅要考虑它的性能，还要考虑到它的生产成本，这样既能保证白酒的质量，还能确保生产商的利润。

### 蒸酒器具

罐体灭菌前务必检查其中液面高度，要求所有的电极都浸于液面以下；打开其电源前务必检查冷却水是否已打开，温度探头是否已插入槽中，否则会烧坏加热电路；储存过程中一定要保持工作台的清洁，用过的培养瓶及其它物品及时清理，因故溅出的酸碱液或水应立即擦干；对罐体安装，拆卸和灭菌时要特别小心PH电极和罐体的易损又昂贵部件。

蒸酒器具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，具体方法是：往锅炉里加水至水位线，烧火。锅炉、酒料桶、冷却器之间用导汽管连接，待水烧开后大约半小时以后，蒸酒器具，熄火，蒸汽消毒工作完成。

蒸酒器具杀菌消毒也是为了酿制的酒质量，因此杀菌是使用酿酒设备必须要做的步骤，除此之外也要注意对设备的清洁工作。

蒸酒器具不可以只是一味的使用而不进行保养，因为通过长时间的使用之后，酿酒设备难免会沾染上许多的污垢、灰尘，蒸酒器具厂家，所以若是能够及时进行清洁保养的话，那么能够将污垢灰尘擦拭干净，干干净净的白酒酿酒设备在使用期间能够有效的延长使用寿命，助力于我们更好的使用该设备。

蒸酒器具保养注意事项：

- 1、镜光白酒酿酒设备表面手印、水印、灰渍等可用玻璃水等清洁剂或湿毛巾擦掉，大型蒸酒器具，再用不脱绒的布擦光亮。
- 2、已上油的亚光白酒酿酒设备，有手印、灰等用含少量不锈钢油的净布擦至光亮。
- 3、白酒酿酒设备上油，应先清洗干净，将酿酒设备油装在小喷壶内，蒸酒机厂家，喷在毛巾或不锈钢蒸酒设备表面，顺着设备的纹路，均匀地涂抹一层。
- 4、上过油后应用干净不脱绒的布，顺着纹路轻擦几下，抹去厚的油和部分毛绒等，保持光亮。
- 5、使用的毛巾应干净无沙粒等，工具不可将白酒酿酒设备表面擦出划痕。
- 6、使用的清洁剂应无腐蚀酿酒设备表面。
- 7、清洁完后，应选用不脱绒的布，将酿酒设备表面的毛绒或微尘等擦至光亮。

蒸酒器具的优势：

- 1、采用优良铝材精加工制作而成，具有耐高温耐酸碱等特点，正常使用，无隐患。
- 2、不糊锅自动旋转翻滚蒸馏，温度稳定。
- 3、出酒率高，比普通设备提升出酒率百分之十。
- 4、采用科学的设计方案，蒸汽蒸馏，具有循环生产，快速冷却，自动保香排杂等10余种功能。
- 5、节约成本，省燃料、省人工、省时间（整个过程只需要两三个小时，传统的则需要十几个小时），省投资。

融兴机械(图)-蒸酒机厂家-蒸酒器具由曲阜融兴机械设备有限公司提供。曲阜融兴机械设备有限公司（[www.qfrongxing.com](http://www.qfrongxing.com)）是从事“酿酒设备,储存罐,农林牧机械,食品机械,设备配件,机电产品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：胡经理。