

# 家庭酿酒设备 融兴机械 酿酒设备

产品名称	家庭酿酒设备 融兴机械 酿酒设备
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

### 酿酒设备

- 1、酿酒设备主要有蒸锅、锥型锅盖、导气管、冷却器四部分组成。先将锅炉、料桶和冷却器摆好，家庭酿酒设备，然后将蒸汽管、过汽管连接好，再用石灰标出锅炉、料桶和冷却器的位置后移开。安装时先安装锅炉，再根据锅炉位置微调料桶位置，然后安装冷却器。
- 2、安装前应该确定安装位置，通过观察图纸来对位置做一些调整，让布局紧凑合理。安装酿酒设备时应该注意与过滤槽的距离，然后安装酿酒设备的排气装置，要保证空气流通，对需要螺丝连接的位置要认真拧紧螺丝，确保孔位对准没有松动。
- 3、设备在安装前一定要用清水对设备进行彻底的清洗，保证酿酒过程的基础安全性。也可以在使用前，白酒酿酒设备，需用蒸汽进行杀菌消毒，具体方法是：将锅炉、料桶和冷却器连接好，点火，产生蒸汽后30分钟后关闭开关，蒸汽消毒工作完成。
- 4、酿酒设备的制冷装置是一个比较特殊的部件，安装时需要相关专业的人员进行安装与调试。非专业的人员不应进行拆开调试等操作。设备整体安装完成后可以通过蒸汽方法清理一下有害微生物。

在酿酒设备的使用过程中，为了更好的延长酿酒设备的使用寿命，我们必须掌握一定的安装和使用技巧，小型酿酒设备，这样也能保证组装的效率和之后的使用效果。

### 酿酒设备

酿酒设备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，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。

酿酒设备保养注意事项：

- 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，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，喷在毛巾或不锈钢蒸酒设备表面，酿酒设备，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。

酿酒设备的优势：

- 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。

春季使用酿酒设备酿酒注意的事项?随着疫情的过去，慢慢的很多的工厂都已经复工了，对酿酒行业来说也是投入酿酒中。俗话一年四季在一春，一定要把握好春季的时光。那么，在春季进行酿酒时要注意哪些事项呢?跟着酿酒设备厂家一起了解下吧。

### 1、酿酒环境

春季温度适宜，空气潮湿，微生物繁殖快，发酵车间和发酵器具、大型酿酒设备等表面容易有发霉的情况。这些霉菌轻则影响出酒率和口感，重则直接导致酿酒失败。

### 2、发酵工作

在进行发酵工作时要注意天气温度的变化，春季温度上升但是早晚的气温还是不太高的因此早晚请及时关好门窗，并控制发酵温度在一定的范围内。

### 3、酿酒设备设备质量

酿酒工作离不开酿酒设备，做再好的准备如果设备出现问题一切都是白费，所以要维护好生产设备。

家庭酿酒设备-融兴机械-酿酒设备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)）位于曲阜市长春西路北首(三星国贸北对过)。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前融兴机械在农业机械中享有良好的声誉。融兴机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。融兴机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。