

自动酿醋机(可自动控制)

产品名称	自动酿醋机(可自动控制)
公司名称	北京凯帝啤酒有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京大兴区前管营
联系电话	17710183126

产品详情

自动酿醋机 采用该技术设备比传统酿醋经济效益提高40%以上,传统工艺需要大量的发酵池或发酵缸以及稻糠谷壳作透气物进行作坊式生产,需要反复手工操作,劳动强度大,生产周期长,从制曲到出醋一般需要一个月左右,细菌感染机会多,并且产量很低,每批生产均需接入醋种,不能形成规模。采用该技术设备不需稻糠谷壳,一次性育种即可长期生产,全自动控制发酵,一名家庭妇女即可操作,最快24小时即可出产品,周期短,无细菌感染,所产食醋口感好、质量高,并且可达如下出醋率:每吨粮食可产醋8吨,每斤醋成本仅0.20元,产品达到国家标准。利用粮食所产醋糟其为高蛋白饲料,可实现无饲料成本直接喂猪、鸡、鱼、兔等。所以该技术设备的问世,解决了农民家庭玉米、小麦、大米等粮食积压过多等问题,从而使农民走上了粮食深加工的致富道路。采用该技术设备既生产优质食醋,同时又可生产高蛋白饲料,传统工艺酿醋需要大量的稻壳、高粮壳等作透气物,所以酿醋后的醋糟纯属粗饲料,不能直接喂猪。采用该技术设备只用粮食作原料,从而克服了传统酿醋所具有的糠杂味,且因新工艺酿醋的粮食发酵过程也是糖化饲料的反映过程,生成大量的蛋白质和多种营养元素,比没有酿过醋的粮食更具有营养,又具有微甜香气味,家畜家禽非常喜食,吃饱就睡,更利于快速生长和上膘,所以新工艺酿醋后的下角料纯属精饲料,可直接喂猪、鸡、鸭、兔、鱼等,用这种新工艺酿过醋的醋糟作饲料,喂猪一般4个月可出栏,具有可观的经济效益。

生产工艺流程如下:

粮食 粉碎 糖化 发酵 过滤 进醋机 醋酸发酵一天 过滤 灭菌 包装。

主要生产设备:粉碎机一台,发酵缸10~15个,过滤器一台,自动酿醋机一台,储罐3个,包装设备一台。

北京凯帝啤酒有限公司

联系方式:

地址:北京大兴区前营工业园

电话:17710183126微信同号

QQ:416172251

微店:<http://weidian.com/s/965467181?wfr=c>