

葡萄酒、蓝莓酒、果蔬酵素、微生物、啤酒、酸奶发、乳酸菌发酵罐

产品名称	葡萄酒、蓝莓酒、果蔬酵素、微生物、啤酒、酸奶发、乳酸菌发酵罐
公司名称	浙江英拓机械科技有限公司
价格	5500.00/台
规格参数	品牌:INTOP 型号:YTFJG-01 产地:浙江温州
公司地址	中国浙江温州经济技术开发区滨海园区滨海一道2158号3-101
联系电话	0577 - 56558305

产品详情

发酵罐广泛应用于乳制品、饮料、生物工程、制药、精细化工等行业，罐体设有夹层、保温层、可加热、冷却、保温。罐体与上下填充头（或锥形）均采用旋压R角加工，罐内壁经镜面抛光处理，无卫生死角，而全封闭设计确保物料始终处一无污染的状态下混合、发酵，设备配备空气呼吸孔，CIP清洗喷头，人孔等装置。

一、发酵罐分类

二、发酵罐结构特性

三、发酵罐主要部件

四、发酵罐技术参数

五、发酵罐使用方法和操作步骤

六、发酵罐成品图

一、发酵罐分类：

- 1、按产品功能分为蒸汽发酵罐和电加热发酵罐；
- 2、按产品材质分304不锈钢发酵罐和316L不锈钢发酵罐；

3、按使用用途分果酒发酵罐、啤酒发酵罐、酸奶发酵罐、豆奶发酵罐、饮料发酵罐等

1.可在线CIP清洗、SIP灭菌(121 ° C/0.1MPa)。

2.按照卫生级要求设计，结构设计极具人性化，操作方便。传动平稳，噪音低。

3.适宜的径高比设计，按需定制搅拌装置，节能，搅拌、发酵效果好。

4.内罐体表面镜面抛光处理(粗糙度Ra 0.4m)；各进出管口、视镜、人孔等工艺开孔与内罐体焊接处均采用拉伸翻边工艺圆弧过渡，光滑易清洗无死角，保证生产过程的可靠性、稳定性，符合“cGMP”等规范要求。

罐体：主要用来培养发酵各种菌体，密封性要好（防止菌体被污染）

罐体当中有搅拌桨，用于发酵过程当中不停的搅拌

底部通气的Sparger，用来通入菌体生长所需要的空气或氧气

罐体的顶盘上有控制传感器，常用的有pH电极和DO电极，用来监测发酵过程中发酵液pH和DO的变化
控制器，用来显示和控制发酵条件等等。

参数

500L

1000L

1500L

2000L

3000L

5000L

10000L

内胆尺寸

(直径*高) mm

700*

1200

900*

1500

1100*

1600

1200*

1800

2600

1400*

3000

1800*

3600

搅拌转速

(r/mim)

400

300

260

240

220

200

150

电机功率

(Kw)

2.2

3.0

4.0

5.5

11

22

1) 校正pH电极和溶氧电极。

(2)

罐体灭菌。根据需要将培养基配入罐体，按要求封好后将罐体放入大灭菌锅灭菌（115℃，30分钟）。

(3) 待罐体冷却后，将其置于发酵台上，安装完好；打开冷却水，打开气泵电源，连接通气管道开始通气，调节进气旋钮使通气量适当；打开发酵罐电源，设置温度、pH、搅拌速度等，640r/min下开机转动30min，设定溶氧电极为100。

(4) 待温度稳定，各项参数都正确后，将预摇好的种子接入，开始发酵计时，并开始记录各种参数。

(5) 发酵完毕后清洗罐体和电极，将电极插入有4M氯化钾的三角瓶中待用。

(6) 按要求填写登记本，由负责人签字。

发酵罐使用注意事项：

(1) 罐体灭菌前务必检查其中液面高度，要求所有的电极都没于液面以下。

(2) 打开发酵罐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。

(3) 发酵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。

(4) 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。