

不锈钢酿酒设备价格 不锈钢酿酒设备 佛山潜信达

产品名称	不锈钢酿酒设备价格 不锈钢酿酒设备 佛山潜信达
公司名称	佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省佛山市南海区桂城平胜工业区一横路4号之一
联系电话	18665425264

产品详情

白酒制作过程包括，原料的处理、拌糟、蒸粮蒸酒、打量水、摊凉、撒曲、入窖发酵、蒸馏、勾兑、贮存等几个大步骤。其中发酵和蒸馏是不可缺少的步骤之一，蒸馏是白酒酿造过程中非常重要的一个酿酒设备。

很多厂商选择生产白酒，都是因为白酒的零售价一般是以成本的数倍出售的，盈利极高。白酒的销售渠道广，不锈钢酿酒设备厂，销售白酒不需要自己去创建渠道，超市、饭店等地方就是一个很好的销售渠道，无需花费任何成本来建设销售渠道。还有白酒是有增值空间的，白酒储存的时间越久，价格越贵，不用担心其会过期会贬值。

以白酒设备为例，木质和砖混是古老的传统酿酒设备，因为漏汽，体积大、不易迁移、出酒率低等原因已经被淘汰。而锡质酿酒设备又由于价格昂贵，难于普及。所以现在市面上流行的酿酒设备大多为铝质设备和不锈钢设备。

那么究竟是铝质的酿酒设备好些还是不锈钢的好些呢？答案是各有各的好处，没有的，只有较适合的，依据你情况而定。

铝质酿酒设备仍然占据市场大部分份额，不锈钢酿酒设备，铝密度小，因此铝质酿酒设备通常很轻，易于搬运。铝导热性能好，因此铝质酿酒设备的热效率很高，节省燃料，并且出酒快，出酒率高。因此铝质酿酒设备要相对易被消费者认可。但因铝材在焊接时会留下较为明显的焊道，所以铝质酿酒设备一般看起来略显粗糙一些，且由于铝的光泽度不高，使得铝质酿酒设备整体的美观度降低。

目前市场上主流的酿酒设备材质有铝制，不锈钢酿酒设备价格，不锈钢以及紫铜三种，铝合金材质的酿酒设备是国家明文禁止用来酿酒的，酿出来的酒含对人体有致癌的物质。不管是铝还是铝合金都是不可取的，酒拿去检测都是达不到标准的。

食品级不锈钢，常用的有304，316，201等，其中304是比较好的，316其次，201比较差。

紫铜材质不是很常见，因为其造价比较高，不锈钢酿酒设备批发，外观十分好看，性价比上来说要逊色不锈钢很多，因此大众消费的话，紫铜不是优先选择。

不锈钢酿酒设备价格-不锈钢酿酒设备-佛山潜信达(查看)由佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司提供。佛山市潜信达酿酒包装设备有限公司 (fsqxd.n.258weishi.com) 坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。潜信达——您可信赖的朋友，公司地址：广东省佛山市南海区桂城平胜工业区一横路4号之一，联系人：甘先生。