

久鼎酿酒设备 不锈钢搅拌罐 内蒙古不锈钢罐

产品名称	久鼎酿酒设备 不锈钢搅拌罐 内蒙古不锈钢罐
公司名称	曲阜久鼎酿酒设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	曲阜市王庄镇工业小区
联系电话	15668129522 15668129522

产品详情

如何判断不锈钢罐质量的好坏

不锈钢罐因为是不锈钢做的所以会有很强的耐腐蚀性和密封性，甘肃不锈钢罐，能够有用阻挠污物进入罐体，不锈钢储酒罐一个显著的优点便是不需要经常清洗。

好的酒需要好的不锈钢酒罐，如果客户买的不锈钢酒罐质量不好，不锈钢搅拌罐，那么肯定是不不会酿出好酒的，所以对于酒厂来说，购买不锈钢酒罐就得掌握一定的技巧了，下面便是不锈钢罐家整理的怎么判断不锈钢酒罐的质量好坏。

一、看看不锈钢罐酿制出来的白酒色香味如何。

使用不好的储酒设备酿出的酒浑浊，卖相欠佳，顾客自然不会买账。闻的时候有杂味，喝的时候口感也不好。

二、看看不锈钢罐的加热方法是怎么样的。

好的储酒设备能够选择电加热，或者是蒸汽加热，就不需要再花钱购买锅炉了，因此节能环保，减缩了制酒企业的开支。不锈钢酒罐是用加厚型不锈钢制作而成的，经久耐用。使用储酒设备产酒率高，产出的酒质量有保证。

三、看看不锈钢罐的自动化程度如何。

不锈钢罐相较之以前的储酒工艺需要大量的人力，这种设备只需要一个人就能够完成生产，节约了人力。但是因为不锈钢的成本价钱较高，在相同型号时不锈钢设备价钱高于铝制产品，但是较高的价钱会在日后生产中减缩成本，所以整体算下来，还是不锈钢储酒设备整体效益更高。

久鼎不锈钢罐如何定期检查

关于久鼎不锈钢罐的清洗介绍：

- 1、储存不同介质的不锈钢罐它的清洗方式当然也是不一样的，所以在清洗前，要根据介质的类别、品种等进行清洗方案的制定。
- 2、为了保障清洗储罐时不会发生意外，在清洗不锈钢罐前，要对管线和电气连接采取隔离措施，在清洗不锈钢储罐时，清洗人员要穿戴相应的防护用具。
- 3、在清洗不锈钢罐时，乳业类不锈钢罐，先将不锈钢罐内的物料残留物冲洗干净后，再进行清洗工作。

不锈钢罐在使用一段时间后，要定期的进行清理和清洗，这是不锈钢罐维护和保养，清洗不锈钢储罐可以保证在使用不锈钢储罐时提高罐体的使用寿命。

1.那么在不锈钢罐发酵罐是可以直接与物料接触的场合，其中的表面光洁度的程度，以及内部构件的清洁度是被免染菌的主要因素。

所以在每次不锈钢罐发酵结束后，必须把顶盖连同搅拌一起垂直向上拆卸下来，把所有电极取下来，放在安全的地方。用中性洗涤剂洗刷罐体及内部构件。（空气分布器清洗见无菌空气系统的维护）。

2.在清洗的同时，应对罐及出口阀的一些O型密封圈进行检查，如发现变形，老化，有划伤等现象，需及时更换。

在不锈钢罐清洗完毕，重新安装后，应对其外表面及罐架等用干净抹布擦干净，保证在待用的状态。

如果不锈钢罐发酵罐将长期不使用时，则取下所有的电极，按要求规定存放，小型不锈钢罐，然后把罐内的存水及所有管路的存水放光，关闭阀门，用防尘布保护发酵罐。

3、不锈钢罐搅拌系统的维护 搅拌系统包括搅拌轴、搅拌器、机械密封、轴承、联轴器和电机等。由于是转动部件，而且往往是变速转动部件，周期也很长。

所以在日常运转中应经常注意轴的运转情况，电机的发热情况以及异常噪声的发生，经常检查有关的螺栓是否松动。

每年要定期检查不锈钢罐机械密封的磨损情况。如有必要可更换动环，以保证机械密封的正常运转，避免不必要的染菌可能。

久鼎酿酒设备(图)-不锈钢搅拌罐-内蒙古不锈钢罐由曲阜久鼎酿酒设备有限公司提供。“酿酒设备,不锈钢储存罐,对辊粉碎机,大曲粉碎机,酿酒配套设备”就选曲阜久鼎酿酒设备有限公司（www.qfdjxx.com），

公司位于：山东省曲阜市王庄镇经济开发区，多年来，久鼎酿酒设备坚持为客户提供好的服务，联系人：姜经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。久鼎酿酒设备期待成为您的长期合作伙伴！