

北京啤酒厂酿造精酿啤酒的设备3000吨啤酒设备机器

产品名称	北京啤酒厂酿造精酿啤酒的设备3000吨啤酒设备机器
生产厂家	北京史密力维环保科技有限公司
价格	98000.00/套
规格参数	品牌:史密力维 型号:2350*2000 产地:中国
公司地址	北京市大兴区永大路1号院16号楼2层204
联系电话	18910720300

产品详情

北京啤酒厂酿造精酿啤酒的设备3000吨啤酒设备机器

啤酒厂设备主要包含粉碎系统、糖化系统、发酵系统、制冷系统、清洗系统、控制系统等主要部件以及很多辅助部件。

对于大型精酿啤酒厂，以下设备是必需的：

糖化间：糖化间是啤酒厂的核心，大型啤酒厂需要一个大型高效的系统来满足需求。一家大型啤酒厂可以至少需要1吨以上的糖化系统。选择三器及以上，能够**酿造多批次。

发酵容器：发酵罐是酿造过程的重要组成部分，大型啤酒厂需要大量发酵罐来跟上生产。大型啤酒厂可以从 20-30个发酵罐开始，

每个发酵罐大小与单批次产量关系为1：2至1：6（因为大啤酒厂不会**只酿1批次）。如每天酿造三个批次，日产量3吨的啤酒厂，可以选择3吨的发酵罐。

选择发酵罐的基础原则是：同一个发酵罐内，批酒和批酒泵入的间隔不超过24小时。

清酒罐：清酒罐用于在包装前对啤酒进行调理和碳酸化。一个大型啤酒厂可以从10-15个清酒罐开始，每个罐子3吨到10吨不等。

桶装系统：桶装系统用于存储和分配啤酒。大型啤酒厂将需要一个大型高效的桶装系统，配备多个桶和自动分配系统来满足需求。

罐装或装瓶线：罐装或装瓶线用于包装啤酒以供分销。大型啤酒厂需要可靠、高效的罐装或装瓶生产线，能够在短时间内包装大量啤酒。

1、粉碎机：首先对辊式，合金辊，板材基本201不锈钢，SUS304不锈钢的可以有，但稍贵；201不锈钢比碳钢喷漆已经好多了，

起码粉碎后的麦芽没有铁锈味；虽然粉碎讲究“皮破而不碎”，工艺为粉碎前麦芽润水，原来是手工拌麦芽润水，现也有拌料机，

还有反转出料变频设计；也可选择干式粉碎，同样限度的保证了麦皮的完整，减少了环节降低了劳动强度；粉碎机的出料口尽量选正中出料的，

还可以绑扎接料袋口，侧出料的相对下料不畅通，不好绑扎；的选择应该是湿粉碎，底部配有输送泵直接送至糖化锅内，过程的避氧，过程高效合理，

再配套料仓及称重、提升输送装置，可以限度的减少劳动力，自动化程度提高可减少人工成本。

2、输送设备：斗式提升和有轴螺旋输送曾是标配，底部存料的共同问题和后者倾斜角度和效率的反比的事实让人总感有点欠缺；

之后欧美传入的柔性输送曾一段时间内解决了麦芽及麦芽粉的输送问题，成为拐弯长距离输送的优选方案，由于无轴输送效率比有轴低，

不同心产生的强大噪音、存料和二次粉碎问题必须要面对；长距离、多拐弯、无存留、低噪音、高效的输送方式应为管链输送，材质SUS304不锈钢，

与正中出料的对辊粉碎机正好组合，粉碎的麦芽可以送到100米内的任何位置。

3、加热方式：有直火、电热管、导热油、锅炉（小型也叫蒸气发生器，电、燃气、燃油、生物颗粒）

有动力三相电的地方电蒸气发生器常用，故障率低日常维护少，比较省心，也符合国家环保政策，软化水系统的定期再生和电热管结垢问题需要认真对待，

不然就可能将电热管烧裂而出现漏电

首先全部采用食品级SUS304不锈钢板，符合食品生产要求；

发酵罐的容积，我们一般专指啤酒发酵罐的有效容积，有效容积占比不低于80%，才能达到合理的啤酒发酵指标，更充足的发酵空间；

发酵罐顶部一般采用上碟封，整体设计比较美观，耐压力比较好，所以设计时采用上蝶形封头；

啤酒发酵罐底部采用下锥封，整体设计角度为60度，有利于酵母的排出与沉降；

内胆设计*高工作压力：罐体2bar，试验压力3bar，啤酒正常工作压力1bar,测试时间超过48小时以上不掉压力为准；

降温夹套*高耐2bar，常压供水，或者采用恒压供水系统，可以更好的降温效果，降温标准每小时0.3--0.5度，

也可实现快速降温，冰水降温夹套,冷却采用两段式，电磁阀控制；

内胆抛光，酸洗钝化，形成保护膜，有利于杂菌的去除，更利于啤酒发酵罐的正常使用，减少染菌几率；

洗涤方式：固定洗球 25，洗涤工作压力2bar，连接方式内销接，实现360度的清洗；

压力表0-0.6MPa、排压机械式调压阀带水封 38；

正负压安全阀， 50开启压力0.001-0.003MPa，排气压力0.22 MPa；

卫生型焊接取样阀DN25；

聚氨酯保温，保温层厚度80MM，；

出料口 38；

发酵罐腿部支撑，4条腿支撑；

内部细节处理，外观处理完成后，啤酒发酵罐生产完成后，对啤酒发酵罐保压2bar，压力保持96小时，降温夹套2bar，保压96小时，整体设备不掉压力，成品罐验收合格。

选配配置：

罐顶可配置常压酒花干投口，适用于添加香味物质；

罐顶也可以配置等压干投口，用于发酵封罐或者降温完成后的香味物质的添加，适用于生产不同香味的精酿啤酒；

啤酒发酵罐还可以配备，指针的温度表，选配；

啤酒发酵罐还可以配置二氧化碳的接口，对啤酒内部进行碳化处理，适用于部分的啤酒生产；

啤酒发酵罐装配液位，可根据客户具体需求进行配置