

# 四川大型啤酒厂酿啤酒的设备年产20万吨啤酒设备配置

产品名称	四川大型啤酒厂酿啤酒的设备年产20万吨啤酒设备配置
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

### 四川大型啤酒厂酿啤酒的设备年产20万吨啤酒设备配置

史密力维公司引进传统酿酒工艺，国内自主研发了精酿啤酒设备，可以满足不同消费群体、不同口味的需求；使原本复杂、繁琐的操作方法变得简单，

生产出纯营养型鲜啤酒，无需过滤和高温灭菌，从而保留了啤酒特有的醇香口味和营养成份，由初始的麦芽粉碎环节，在不同的罐内制备麦汁、

原液，经糖化--过滤--煮沸--漩沉--发酵过程大概需要12-20天。发酵结束后即得到啤酒原浆，可直接饮用和售卖。若配备精细过滤和杀菌设备，

可将啤酒灌瓶或装听，从而保存更长时间。

### 成套产品配置

麦芽粉碎机、糖化、发酵、制冷、水处理、清洗设备、控制、售酒设备及其他配套设备

---

(具体配置清单及报价请咨询我)

一、粉碎-破碎麦芽，粉碎机。

二、糖化-糖化锅、过滤槽、沉淀槽、搅拌机(糖化酶-进行分解-产生二氧化碳)

三、自控-西门子自控7寸液晶显示屏，全自动降温。

四、发酵-6个不锈钢发酵罐(可增加数量)，专门装酒，既能发酵又能储酒。

五、CIP洗涤-自动清洗，既能洗糖罐又能洗发酵罐。

六、制冷-压缩机给酒精制冷，通过酒精泵送到发酵罐制冷，酒精、酒接触是集中间接制冷，不结冰。

七、排气-糖化热麦计时，经过煮沸60分钟会产生蒸汽，所以内部有排气筒，通过水降温，出来就没气了。

八、售酒-售酒罐通过制冷，酒从打酒栏流出(售酒器、食品软管)。

九、加热-电加热、蒸汽加热、俩组加热管，麦汁煮沸使用。

精酿鲜啤生产设备的特点：

1低温酿造设备全部采用304食品级不锈钢或紫铜精加工而成。内部采用镜面抛光，外部采用不锈钢抛亚光处理。

2、。设备之间的管道采用卫生级连接，拆卸、组装、移动轻松灵活。保证了设备操作方便、安全。

3、主要设备水平度可调，性能稳定，无跑、冒、滴、漏，无蒸汽外泄。同时具备完善的自动清洗系统，清洗方便、彻底，无残留，保证酿造质量。

---

4、主体设备焊接精度达到卫生级标准，所有与麦汁、啤酒、清洗剂、软化水接触的容器、管道、管件、阀门均使用不锈钢材料，保证出酒的卫生与健康。

5、酿酒工艺操作方便简单，只需一名酿酒人员即可。

史密力维厂家售后服务：

免费现场设计，安装调试。

免费转让自酿啤酒设备技术及工艺配方等。

史密力维精酿啤酒设备主体设备免费保修10年

提供终身维修服务，保证各地用户及时得到服务

终身技术服务，供应酿酒器具及啤酒设备配件。

顾客档案管理，对顾客进行系档案管理，随时为顾客提供快捷的资讯。