

## 陕西神木小型啤酒厂啤酒设备15吨精酿啤酒设备厂家直销

产品名称	陕西神木小型啤酒厂啤酒设备15吨精酿啤酒设备厂家直销
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

### 陕西神木小型啤酒厂啤酒设备15吨精酿啤酒设备厂家直销

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分，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。为中小投资者提供了就业机会和致富良机，适合个人、集体、企业投资建设小型啤酒厂、精酿啤酒厂。

史密力维精酿啤酒设备配置与说明：

一、粉碎系统：麦芽粉碎机

二、糖化系统：1.糖化锅 2.过路槽 3.回旋沉淀槽 4.板式换热器 5.麦汁导料泵 6.糖化组合管路 7.麦汁测温计 8.测温充氧组合 9.测量筒 10.糖度计 11.出糟把和叉 12.内排气桶

---

糖化系统说明:对酿酒原料(麦芽)进行前期粉碎处理,粉碎效果破而不碎,便于糖化投料使用。

### 三、发酵系统

1.发酵罐 2.麦汁软管 3.低温冷媒管路 4.不锈钢蝶阀 5.移动清洗泵 6.自动排压系统 7.压力表

发酵系统说明:此阶段为啤酒酿造阶段。具体流程为:投料-糖化-过滤-煮沸(添加酒花)-回旋沉淀-麦汁热交换,然后泵入发酵罐进行发酵。啤酒发酵罐存储12-15天时间即可发酵储存成熟。

### 四、制冷系统

1.制冷机组 2.酒,精冰水罐 3.保温管路 4.管道循环泵 5.蝶门

制冷系统说明:本系统设备主要工艺耗冷即麦汁、发酵液、成品啤酒降温和发酵过程中释放的需要转移的热量,分为俩部分,麦汁冷却采用俩段式板换;设备冰水泵。冷却时自来水预换热,阶段采用冷媒换热;发酵罐采用酒精水冷却,设备冰水罐,降温时由冰水罐里的酒精水泵输入,制冷机用来给冰水罐制冷。

### 五、西门子控制柜

1.控制柜 2.温度检测 3.控制线 4.信号线 5.漏电综合保护器 6.交流变频接触器 7.温度传感器

控制系统说明:控制系统采用仪表控制,含动力控制、制冷控制、发酵控制、主要用于整个系统的自控。能够自动控制发酵罐温度及冰水罐温度,控制精度分为上下0.1摄氏度;集约化、简单化、自动化程度高,便于操作。

### 六、售酒系统

售酒器(可自由控制出酒流速度与泡沫比例)