

鞍山小型精酿啤酒设备20000升自动化啤酒糖化设备

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 鞍山小型精酿啤酒设备20000升自动化啤酒糖化设备 |
| 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:北京 |
| 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

鞍山小型精酿啤酒设备20000升自动化啤酒糖化设备

史密力维精酿啤酒设备生产厂家,是一家生产两锅三器的精酿啤酒设备厂家,一批自动化的生产设备,严格的工艺流程,

从原材料到成品,严把质量关。精酿啤酒设备采用.的精酿啤酒技术.公司生产的啤酒设备从材质

.工艺及酿酒技术在可根据客户需求量身定做.合作的客户有酒吧.烧烤店.精酿主体餐厅.精酿啤酒屋等

啤酒设备主要有以下几个系统组成:

1.麦芽粉碎系统

2.糖化、煮沸、过滤系统

3.发酵系统

4.温度控制系统

5.制冷系统

6.CIP原位自动清洗系统

目前的糖化系统根据配置分为两器设备、组合三器设备、三器设备，甚至四器设备。我们比较了酒吧、餐吧、啤酒屋的设备(也是中小型啤酒设备销售多的类型)。

1.种是两器糖化。

它分为糖化过滤锅和煮沸的旋沉槽。字面意思是两个锅和两个容器。如果你买这个，你会发现酿酒需要更长的时间。这种组合方式在酿造过程中没有多余的锅来烧热水，所以在前期准备阶段，你需要先烧一部分洗槽水，并放入发酵罐中储存。然后进行糖化-过滤-煮沸-旋沉的常规作业。洗槽时，需要将水从发酵罐中打回过滤槽进行清洗。稍微计算一下就能看出，增加了前期先烧热水和来回倒的时间，操作起来明显麻烦很多。一般也会配备一个热水罐，不过设备费用也会高很多。

两器糖化+热水罐

2.二种是两罐三器糖化。

它包括糖化过滤锅、煮沸旋沉锅和暂存槽。也就是说，有两个锅，但三个容器。美国的两罐三罐糖化，两个锅都可以加热。糖化前的投料水可以直接在糖化过滤槽中加热，非常方便。过滤时，将糖化醪液过滤到暂存槽中，煮沸的旋沉锅可以烧热水至78°，进行洗槽。两器设备没有地方烧热水洗槽的尴尬直接避免。减少时间投入，提高糖化作业效率。糖化快了，产量自然也就上来了。

除了提供啤酒设备，史密力维公司还会提供相关的各项服务和交钥匙工程，如安装调试和售后服务，酒种的酿造配方及工艺，酿酒师的培训服务等等。