

## 辽宁啤酒设备1000升精酿啤酒设备酒店啤酒设备

产品名称	辽宁啤酒设备1000升精酿啤酒设备酒店啤酒设备
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: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

### 辽宁啤酒设备1000升精酿啤酒设备酒店啤酒设备

史密力维啤酒设备厂家是以经营啤酒生产设备（原浆啤酒设备）为主业的技术密集型企业。

史密力维生产啤酒设备，有严格的工艺流程，从原材料到成品，严把质量关。本着信誉至上，以顾客为关注焦点的原则。将啤酒文化和企业文化融为一体，致力于努力打造史密力维精酿啤酒设备啤酒设备简介

史密力维啤酒设备是酒店、酒吧、西餐厅、自助餐厅、酒吧、小型啤酒厂等餐饮所自行生产啤酒

史密力维啤酒设备的特点：

- 1、酿制原汁原味的啤酒，它不仅能生产出冰凉的鲜啤酒，冬天的暖啤酒，而且能为不同消费者提供不同风味和营养的原浆啤酒，如黄啤，黑啤，红啤、螺旋藻绿啤酒和女士各种果味啤酒等。又能让顾客身临其镜感受啤酒生产的独特魅力。
- 2、生产不使用任何辅料和添加剂，啤酒设备现场酿造各种不同口味鲜啤酒，从原料粉碎 糖化 煮沸 过滤 发酵 出酒，整个啤酒生产过程均现场完成，设备需要用电。酿造步骤为：麦芽粉碎 糖化 过滤 煮沸 旋涡沉淀 麦芽冷却 发酵 出酒。

啤酒发酵属于低温下层发酵，口味醇厚，稳定，口感好，不经任何热处理，保持了啤酒的营养物质。

---

可根据当地消费需求生产多种异域风味的啤酒。

## 啤酒设备配置

史密力维原酒设备主要包括粉碎系统、糖化系统、发酵系统、制冷系统、清洗系统、售酒系统、控制系统及辅助系统。采用啤酒生产技术设计，可选用紫铜和不锈钢材料加工制作，整套设备之间的管道、阀门均采用卫生级快接件连接，拆卸、组装、移动、改造方便、快捷。

## 啤酒设备生产工艺

史密力维啤酒设备采用激光切割和弧焊机制造技术，能够实现无菌操作。精酿啤酒设备采用聚氨酯保温措施，整体及管道布局美观大方，无卫生死角。操作方便，性能稳定、安全、自动化程度高。设备型号从100升-5000升，种类多样，也可以量身定制。发酵罐采用不锈钢材料焊制而成，外部采用不锈钢抛光处理，内部有高压发泡保温，底部呈锥形。

史密力维啤酒设备厂家是以经营啤酒生产设备（原浆啤酒设备）为主业的技术密集型企业。史密力维厂家引进生产设备生产技术精酿啤酒酿造技术。

史密力维生产啤酒设备，有严格的工艺流程，从原材料到成品，严把质量关。本着信誉至上，以顾客为关注焦点的原则。将啤酒文化和企业文化融为一体，致力于努力打造史密力维精酿啤酒设备，我们一直努力创新

## 啤酒设备简介

史密力维啤酒设备是酒店、酒吧、西餐厅、自助餐厅、酒吧、小型啤酒厂等餐饮所自行生产啤酒，供客人直接享受的理想选择，操作方便

史密力维啤酒设备厂家是一家生产精酿鲜啤生产设备,自酿啤酒设备,中小型啤酒厂设备的厂家,公司生产的啤酒设备有产量100-1000升以上的规格,并可根据客户的需求量身定制.设备整体使用304不锈钢制作,设备主体可保修10年。一套完整的啤酒设备占地面积小,仅需10-30平米,每升原浆啤酒的成本为1.5元左右.是您开办小型啤酒厂的选择

史密力维精酿鲜啤生产设备包括：组合糖化系统、麦汁冷却系统、发酵罐及贮酒罐配套设备、原料粉碎系统、板式换热器、制冷系统、电加热、清洗系统、管路、泵阀系统、水处理系统。

该设备具有小型化，

1.生产不使用任何辅料和添加剂，啤酒设备现场酿造各种不同口味鲜啤酒，从原料粉碎 糖化 煮沸 过滤 发酵 出酒，整个啤酒生产过程均现场完成，设备需要用电。酿造步骤为：麦芽粉碎 糖化 过滤 煮沸 旋涡沉淀 麦芽冷却 发酵 出酒。

2.啤酒发酵属于低温下层发酵，口味纯厚，稳定，口感好，不经任何热处理，保持了啤酒的营养物质。可根据当地消费需求生产多种纯正异域风味的啤酒。

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、，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。