



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 204752672 U

(45) 授权公告日 2015. 11. 11

(21) 申请号 201520529967. 9

(22) 申请日 2015. 07. 21

(73) 专利权人 胡喜华

地址 354000 福建省南平市邵武市溪南小区
凯盛 4 号楼一层

(72) 发明人 胡喜华

(51) Int. Cl.

C12C 13/00(2006. 01)

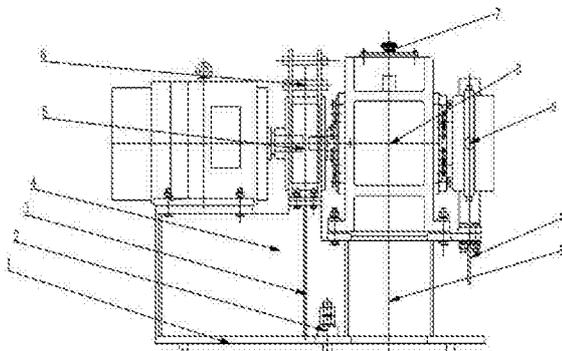
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54) 实用新型名称

一种用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备

(57) 摘要

本实用新型公开了一种用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备,包括底座、发热器、发酵室和电动机,所述底座上方设置有所述发热器,所述发热器上方设置有搅拌器,所述搅拌器上方设置有所述发酵室,所述发酵室上方设置有转动轴,所述转动轴上方设置有抽风机,所述抽风机上方设置有进料口,所述进料口下方设置有过滤室,所述过滤室下方设置有消毒室,所述消毒室下方设置有出酒口,所述出酒口下方设置有压缩机,冷凝器上方设置有所述电动机。有益效果在于:自动化处理的啤酒发酵机,操作简单,酿酒效率高,采用所述过滤室和所述消毒室,对所酿造的啤酒进行过滤提纯和消毒杀菌,增加啤酒的安全卫生,可直接供人们饮用。



1. 一种用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备,其特征在于:包括底座、发热器、发酵室和电动机,所述底座上方设置有所述发热器,所述发热器上方设置有搅拌器,所述搅拌器上方设置有所述发酵室,所述发酵室上方设置有转动轴,所述转动轴上方设置有抽风机,所述抽风机上方设置有进料口,所述进料口下方设置有过滤室,所述过滤室下方设置有消毒室,所述消毒室下方设置有出酒口,所述出酒口下方设置有压缩机,冷凝器上方设置有所述电动机。

2. 根据权利要求1所述的一种用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备,其特征在于:所述底座与所述发热器相连接,所述发热器与所述搅拌器相连接,所述搅拌器与所述发酵室相连接。

3. 根据权利要求1所述的一种用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备,其特征在于:所述发酵室与所述转动轴相连接,所述转动轴与所述抽风机相连接,所述抽风机与所述进料口相连接。

4. 根据权利要求1所述的一种用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备,其特征在于:所述进料口与所述过滤室相连接,所述过滤室与所述消毒室相连接,所述消毒室与所述出酒口相连接。

5. 根据权利要求1所述的一种用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备,其特征在于:所述出酒口与所述压缩机相连接,所述冷凝器与所述电动机相连接。

一种用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备

技术领域

[0001] 本实用新型属于啤酒发酵领域,具体涉及一种用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备。

背景技术

[0002] 啤酒是人类最古老的酒精饮料之一,是水和茶之后世界上消耗量排名第三的饮料。啤酒乙醇含量最少、故喝啤酒不但不易醉人伤人、少量饮用反而对身体健康有益处。啤酒发酵过程是啤酒酵母在一定的条件下,利用麦汁中的可发酵性物质而进行的正常生命活动,其代谢的产物就是所要的产品——啤酒。但是现在的酿酒设备的自动化程度不高,操作复杂,缺少对啤酒的过滤和消毒,影响着对啤酒的纯度和食用安全。

实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的就在于为了解决上述问题而提供一种用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备。

[0004] 本实用新型通过以下技术方案来实现上述目的:

[0005] 一种用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备,包括底座、发热器、发酵室和电动机,所述底座上方设置有所述发热器,所述发热器上方设置有搅拌器,所述搅拌器上方设置有所述发酵室,所述发酵室上方设置有转动轴,所述转动轴上方设置有抽风机,所述抽风机上方设置有进料口,所述进料口下方设置有过滤室,所述过滤室下方设置有消毒室,所述消毒室下方设置有出酒口,所述出酒口下方设置有压缩机,冷凝器上方设置有所述电动机。

[0006] 上述结构中,配料从所述进料口进入所述发酵室,所述发热器对所述发酵室进行加热,在经过所述电动机带动所述传动轴传送动力,带动所述搅拌器进行搅拌发酵,可以通过所述抽风机控制里面的气压大小,发酵后的啤酒,经过所述压缩机压缩后进入所述过滤室对啤酒进行过滤提纯,然后经过所述消毒室进行消毒杀菌处理,然后经过所述出酒口流出后就可直接供人们饮用,所述冷凝器不仅可以控制所述发酵室的温度,而且还可以对设备进行降温,增加设备的适用寿命。

[0007] 为了进一步提高啤酒发酵效率,所述底座与所述发热器相连接,所述发热器与所述搅拌器相连接,所述搅拌器与所述发酵室相连接。

[0008] 为了进一步提高啤酒发酵效率,所述发酵室与所述转动轴相连接,所述转动轴与所述抽风机相连接,所述抽风机与所述进料口相连接。

[0009] 为了进一步提高啤酒发酵效率,所述进料口与所述过滤室相连接,所述过滤室与所述消毒室相连接,所述消毒室与所述出酒口相连接。

[0010] 为了进一步提高啤酒发酵效率,所述出酒口与所述压缩机相连接,所述冷凝器与所述电动机相连接。

[0011] 有益效果在于:自动化处理的啤酒发酵机,操作简单,酿酒效率高,采用所述过滤室和所述消毒室,对所酿造的啤酒进行过滤提纯和消毒杀菌,增加啤酒的安全卫生,可直接

供人们饮用。

附图说明

[0012] 图 1 是本实用新型所述用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备的主视图；

[0013] 图 2 是本实用新型所述用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备的左视图。

[0014] 1、底座；2、发热器；3、搅拌器；4、发酵室；5、转动轴；6、抽风机；7、进料口；8、过滤室；9、消毒室；10、出酒口；11、压缩机；12、冷凝器；13、电动机。

具体实施方式

[0015] 下面结合附图对本实用新型作进一步说明：

[0016] 如图 1-图 2 所示，一种用于制作啤酒的自动化啤酒发酵设备，包括底座 1、发热器 2、发酵室 4 和电动机 13，所述底座 1，支撑整个设备，是能够一体化，所述发热器 2，可以对所述发酵室 4 进行加热，所述发热器 2 上方设置有搅拌器 3，可以对所述发酵室 4 进行搅拌处理，所述搅拌器 3 上方设置有所述发酵室 4，可以把配料混合发酵成啤酒，所述发酵室 4 上方设置有转动轴 5，可以传送动力，所述转动轴 5 上方设置有抽风机 6，可以控制里面的气压大小，所述抽风机 6 上方设置有进料口 7，可以将配料混合进入所述发酵室 4 中，所述进料口 7 下方设置有过滤室 8，可以对发酵后的啤酒进行过滤提纯，所述过滤室 8 下方设置有消毒室 9，可以对发酵后的啤酒进行消毒杀菌，所述消毒室 9 下方设置有出酒口 10，可以流出发酵后的啤酒直接饮用，所述出酒口 10 下方设置有压缩机 11，可以压缩发酵后的啤酒流出到所述过滤室 8，冷凝器 12 上方设置有所述电动机 13，可以为设备提供动力。

[0017] 上述结构中，配料从所述进料口 7 进入所述发酵室 4，所述发热器 2 对所述发酵室 4 进行加热，在经过所述电动机 13 带动所述转动轴 5 传送动力，带动所述搅拌器 3 进行搅拌发酵，可以通过所述抽风机 6 控制里面的气压大小，发酵后的啤酒，经过所述压缩机 11 压缩后进入所述过滤室 4 对啤酒进行过滤提纯，然后经过所述消毒室 9 进行消毒杀菌处理，然后经过所述出酒口 10 流出后就可直接供人们饮用，所述冷凝器 12 不仅可以控制所述发酵室 4 的温度，而且还可以对设备进行降温，增加设备的适用寿命。

[0018] 为了进一步提高啤酒发酵效率，所述底座 1 与所述发热器 2 相连接，所述发热器 2 与所述搅拌器 3 相连接，所述搅拌器 3 与所述发酵室 4 相连接，所述发酵室 4 与所述转动轴 5 相连接，所述转动轴 5 与所述抽风机 6 相连接，所述抽风机 6 与所述进料口 7 相连接，所述进料口 7 与所述过滤室 8 相连接，所述过滤室 8 与所述消毒室 9 相连接，所述消毒室 9 与所述出酒口 10 相连接，所述出酒口 10 与所述压缩机 11 相连接，所述冷凝器 12 与所述电动机 13 相连接。

[0019] 以上显示和描述了本实用新型的基本原理、主要特征和优点。本行业的技术人员应该了解，本实用新型不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的只是说明本实用新型的原理，在不脱离本实用新型精神和范围的前提下，本实用新型还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本实用新型范围内。本实用新型要求保护范围由所附的权利要求书及其效物界定。

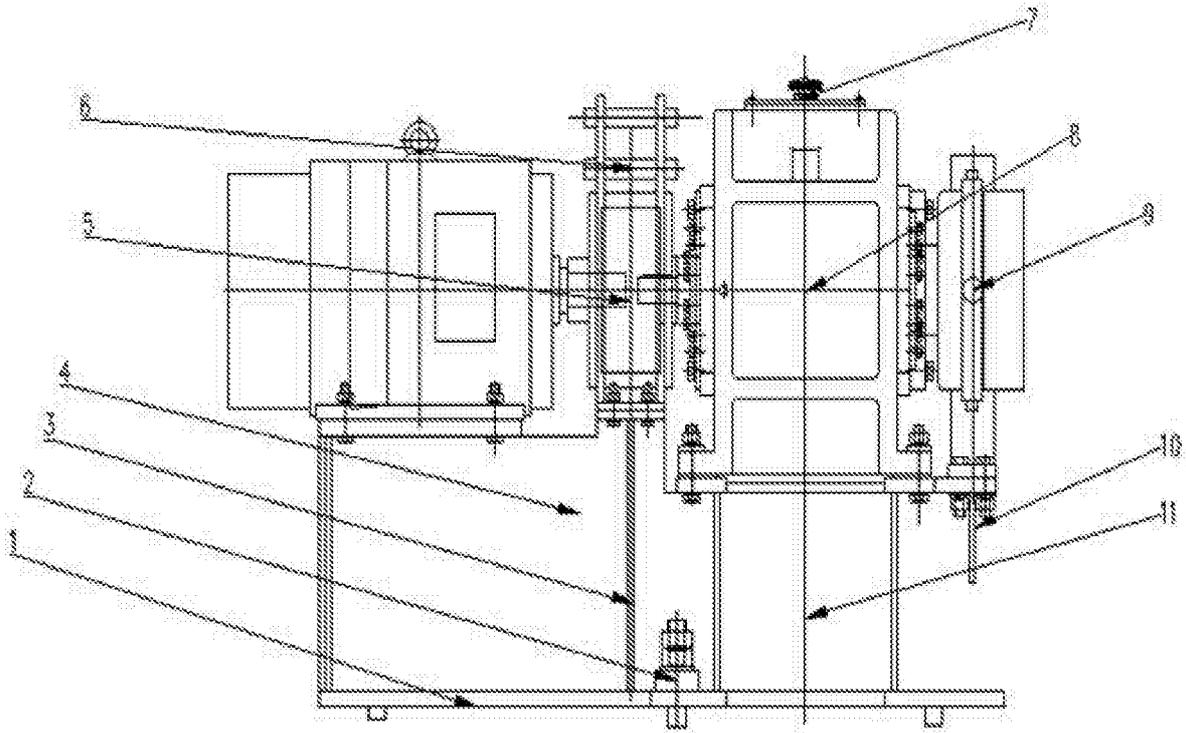


图 1

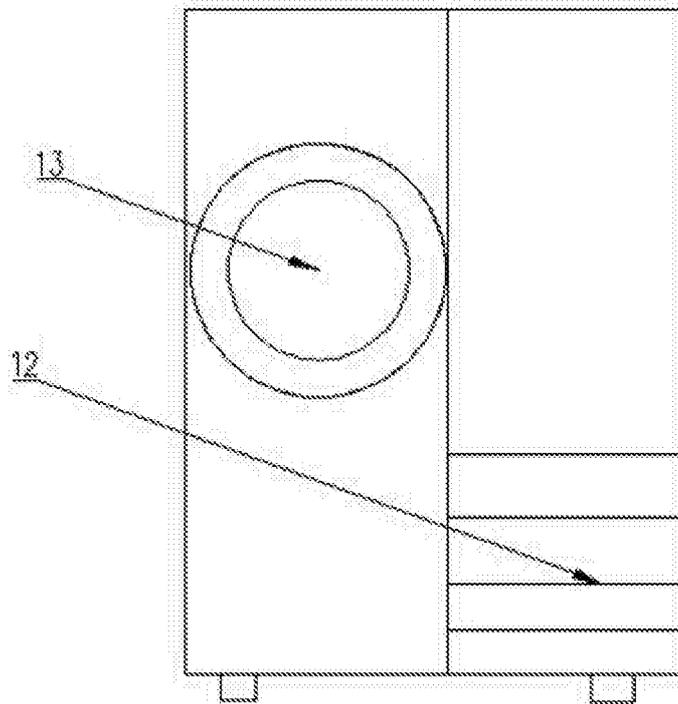


图 2