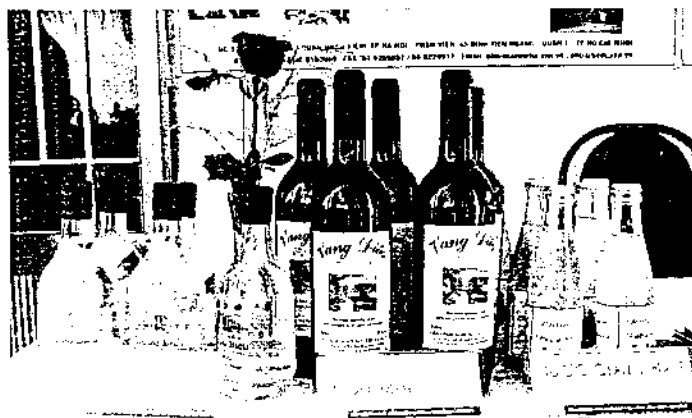
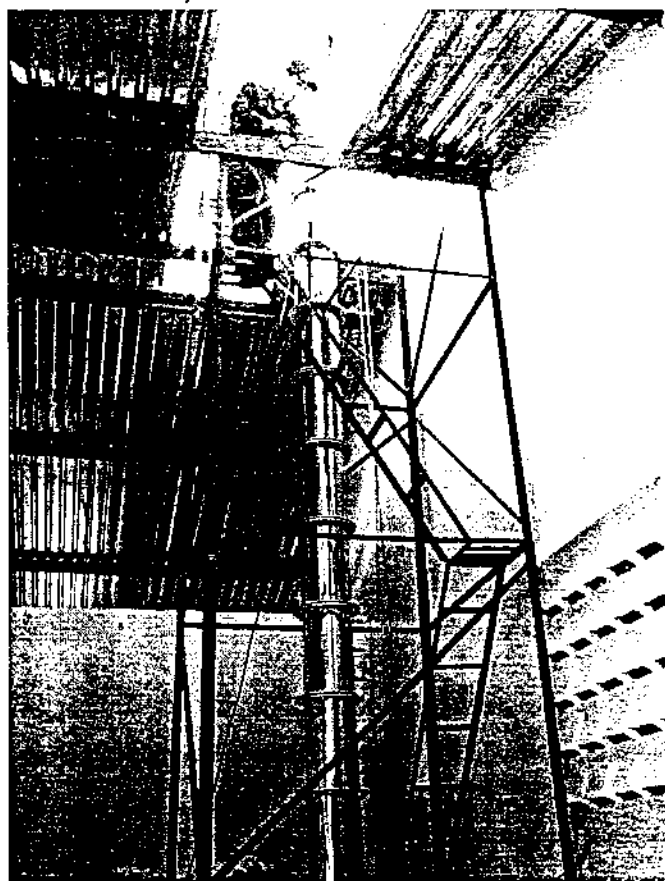
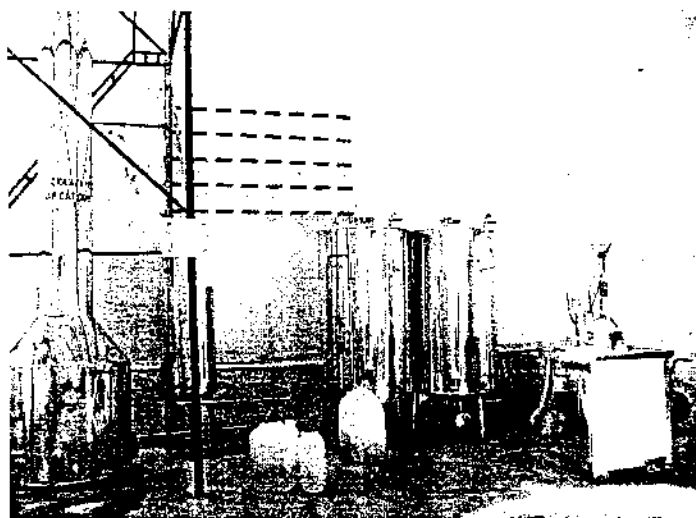


VIỆN CƠ ĐIỆN NÔNG NGHIỆP VÀ CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH

VIETNAM INSTITUTE OF AGRICULTURAL ENGINEERING AND POSTHARVEST TECHNOLOGY



SẢN PHẨM RƯỢU NƯỚC GIẢI KHÁT TỰ ĐIỀU



HỆ THỐNG THIẾT BỊ CHUNG CÁT CỒN THỰC PHẨM TỰ ĐIỀU CD-200 Bao gồm:

Các chỉ tiêu kỹ thuật tháp chưng luyện:

Tháp chưng luyện:	kiểu đĩa
Chiều cao, tháp chưng:	11m
Số đĩa:	60
Vật liệu:	Inox toàn bộ
Nồng độ rượu đầu vào:	25-35%V
Nồng độ cồn đầu ra:	94-96%V
Năng suất:	200 lít rượu đầu vào/ngày
Tiêu tổn hơi:	100kg hơi/h, áp suất 0,7 kg/cm ²
Tiêu tổn nước làm mát:	3 m ³ /h
Lao động vận hành:	1 người

- +Thiết bị ngưng tụ
- +Thiết bị làm nguội cồn
- +Thiết bị chứa rượu cồn
- +Nồi hơi

Làm việc theo nguyên tắc gián đoạn

Rượu thô được sản xuất tại hộ gia đình được đưa đến tháp cất cồn để tạo ra cồn thực phẩm đạt TCVN 5013-89

Địa chỉ: VIỆN CƠ ĐIỆN NÔNG NGHIỆP VÀ CÔNG NGHỆ SAU THU HOẠCH

Trụ sở: 102/54 Đường Trường Chinh, Hà nội

Tel: (04) 8689187 / 8685636 / 8689724

Fax: (04) 8689131, Email: viae@fpt.vn

Cơ sở 2: Số 4, Ngõ quyền, Hà nội

Tel: (04) 9344172, Fax: (04) 8269862

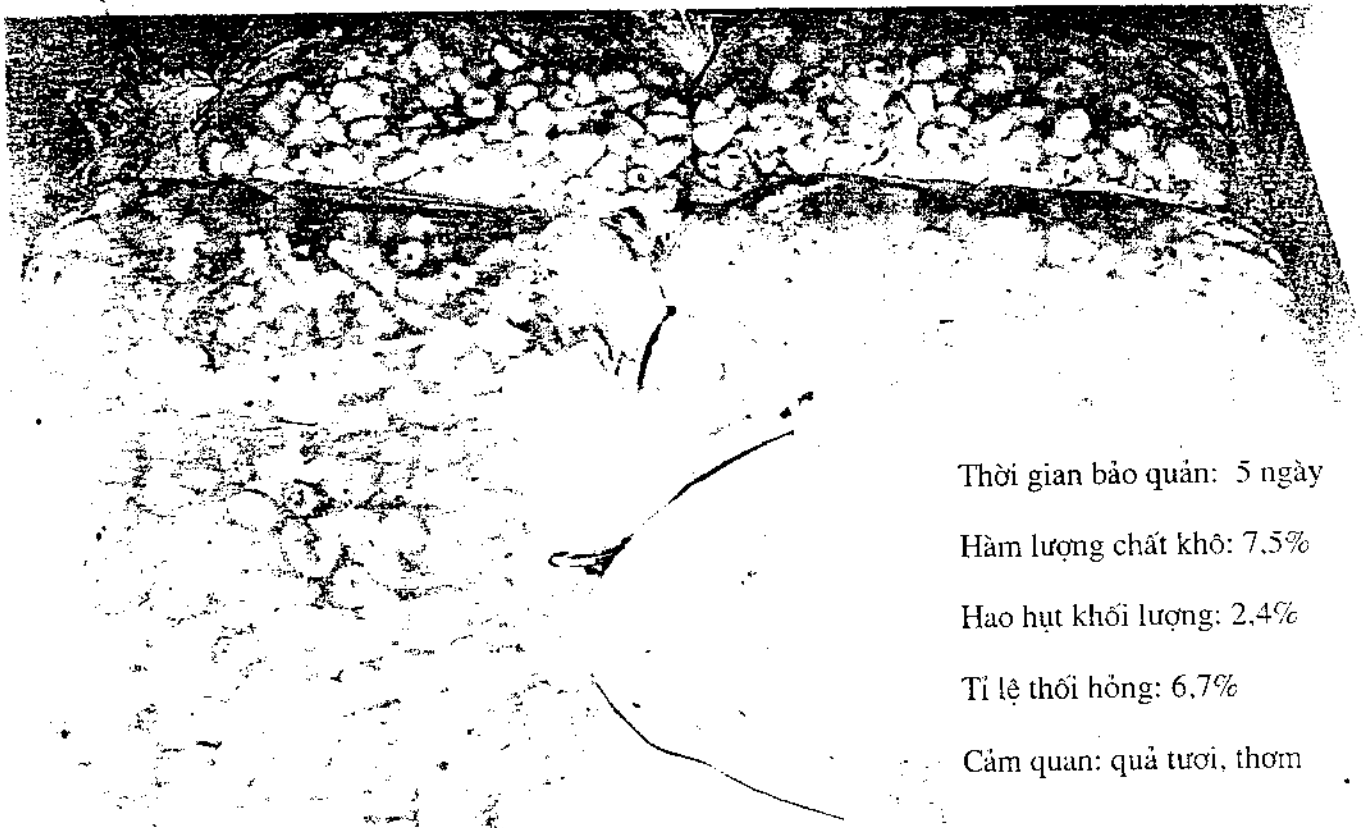
Email: caovanhungphti@hn.vnn.vn

LÒ SẤY QUẢ ĐIỀU



Các chỉ tiêu kỹ thuật sấy:

- | | | | |
|------------------|--------------------------|----------------------|----------------------------|
| - Năng suất sấy: | 200kg quả điều tươi/ngày | - Hiệu suất thu hồi: | 1kg điều khô/7kg điều tươi |
| - Độ giảm ẩm: | 6-7% ẩm/h | - Chi phí đầu tư: | 600 000-700 000 đồng |
| - Lao động: | 1 người | | |



Thời gian bảo quản: 5 ngày

Hàm lượng chất khô: 7,5%

Hao hụt khối lượng: 2,4%

Tỉ lệ thối hỏng: 6,7%

Cảm quan: quả tươi, thơm

BẢO QUẢN QUẢ GIÀ TƯƠI

Add: VIETNAM INSTITUTE OF AGRICULTURAL ENGINEERING AND POSTHARVEST TECHNOLOGY

Head office: 102/54 Trường Chinh Rd. Dongda District, Hà nội

Tel: (04) 8689187 / 8685636 / 8689724 Fax: (04) 8689131. Email: viae@fpt.vn

Viện N° 2: N° 4, Ngô quyền St., Hanoi

Tel: (04) 9344172. Fax: (04) 8269862. Email: caovanhungphti@hn.vnn.vn