



玻璃钢食品酿造罐

玻璃钢食品级贮罐、酿造罐，以食品级树脂为基体材料，采用微机控制缠绕工艺制作而成，无毒无味，安全卫生，确保产品的卫生要求。通过选择食品级树脂，并经严格的后处理工艺，可用于酱油、醋及其它食品的贮存与运输。在制作中增加外保温层，有助于提高保温效率，保持酱油发酵时所需要的温度。

一、基本特点：

- 1、优良的物理性能：玻璃钢的比重通常为 **1.8-2.1**，是钢的 **1/4-1/5**，比钢、铸铁和塑料的比强度都高。玻璃钢的热膨胀系数与大体相当，热传导系数只有钢的 **0.5%**。
- 2、设计灵活性大，罐壁结构性能优异，可有效地发挥各组分材料的特长，做到合理用材
- 3、表面光滑，清洁易清洗
- 4、抗微生物腐蚀
- 5、无毒无味
- 6、导热率低，有效保持恒温储存
- 7、耐低温性能好
- 8、使用寿命长
- 9、根据用户要求制作夹套，添加罐体加热及冷却设备