

1 BREWHOUSE DE 15 HL CON CALDERA DE VAPOR (FABRICADA EN ESPAÑA EN 2018)

Entra para ver el precio

SKU: N / A
Categorías: Cerveza, Salas de cocción, Semi-nuevos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

CUBA HERVIDOR-WHIRLPOOL ISOTÉRMICO cilíndrico vertical de 1.500 L. de capacidad útil, fabricado en chapa Inox AISI 304 con cuerpo interior en 2 mm. y resto en 1,5 mm.
Características técnicas: Fondo inferior con 15° de inclinación, camisa de calentamiento en el cuerpo cilindrico y en el fondo inferior para vapor para 8 Kgs de presión, aislamiento con lana de roca de 70 mm. de espesor, chapa del recubrimiento exterior totalmente Inox. soldada y pulida.
Accesorios: Tapa superior de 400 mm de diámetro, vaina para introducción de sonda PT100, entrada de la mezcla mosto/malta tras la maceración con válvula mariposa NW-40, salida de mosto cocido con válvula de mariposa NW-40, entrada CIP con válvula mariposa NW-40, 2 bolas de limpieza desmontables, chimenea de producto, patas regulables en altura.
FILTRO-MACERADOR ISOTÉRMICO cilíndrico vertical con patas de 1.500 Litros de capacidad útil, fabricado en chapa de Acero Inox AISI 304 de 2 mm. de espesor el depósito interior y 1,5 mm. el resto.
Características técnicas: Fondo inferior con 15% de inclinación, camisa de calentamiento en el cuerpo cilíndrico y en el fondo inferior para vapor para 8 Kgs de presión, aislamiento con lana de roca de 70 mm. de espesor, chapa del recubrimiento exterior totalmente en Inox. soldada y pulida.
Accesorios: Tapa superior de 400 mm de diámetro, agitador,

entrada de agua proveniente del tanque de agua caliente a 80 grados para el lavado del grano que también se usará para la limpieza del filtro con válvula NW-40, boca rectangular horizontal de 530x420 mm. central aislada térmicamente situada a ras de la cama filtrante, criba ranurada especial para filtro con ranuras de 0,7 mm, válvula de mariposa inox. NW-40 para salida del mosto filtrado, entrada CIP con 2 bolas de limpieza desmontables, chimenea de producto, patas regulables en altura.

CUADRO CONTROL COCCIÓN MACERACIÓN CON PANTALLA TÁCTIL DE 7º. Características del cuadro:
Control de temperatura de 3 depósitos de vapor (2 depositos de elaboración y 1 de calentar agua).
Parada de emergencia.
1 Variador incluido sin control en autómata para control del agitador del filtro macerador.
1 Variador incluido sin control en autómata para control de la bomba.
Control de recetas en cocción y maceración.
BANCADA Y TUBERÍA DE INTERCONEXIÓN con válvulas DIN alimentarias
BOMBA HELICOIDAL instalada en la interconexión con variador electrónico de velocidad con un caudal ajustable de 1.000 a 6.000 litros/hora, con: sonda de ausencia de líquido y by pass dn-40, modelo m-35 trifásica.
FILTRO PARTÍCULAS 90° 304 viton clamp 40 con filtro de rejilla interior con perfiles triangulares y ranuras de 0,2 mm, terminado en 2 casquillos clamp de 40.
INTERCAMBIADOR PLACAS UFP34/70.
MIRILLA MACHO HEMBRA DN 40 en Acero Inox. AISI 316
PLATAFORMA con escalera para acceso a depósitos de elaboración en Acero Inox. AISI 304.
CONTROL DE TEMPERATURA para vapor.

Para más información contacten via e-mail a: info@mercabrew.com

INFORMACIÓN ADICIONAL