

1 BREWHOUSE DE 500 LITROS EASYBRÄU-IMPIANTINOX COMPACT-BRAU ELÉCTRICA

Entra para ver el precio

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Compuesta por un monobloque completamente ensamblado, listo para funcionar una vez conectado a la red eléctrica y de agua.

Incluye:

- Cuba de maceración, cuba de cocción y whirlpool

- Cuba de filtración

- Cuba de recuperación de agua caliente

- Intercambiador de calor para el enfriamiento del mosto

Tanque de maceración, ebullición y whirlpool

Tanque cilíndrico de acero inoxidable AISI 304 con camisa de calentamiento de agua sobrecalentada en paredes y fondo, revestido de acero inoxidable y aislado con lana de roca de alta densidad, acabado interior 2B y acabado exterior satinado fino de grano 180.

Dimensiones y características:

Capacidad total: 900 L

Capacidad útil: 500 L

Diámetro interior: 1050 mm

Diámetro exterior: 1250 mm

Fondo ligeramente cónico

Desagüe inferior

Entrada tangencial para hidromasaje

Bola de enjuague.

-Sonda de temperatura PT 100

-Conexión de evaporación en la tapa DN 100

-Sonda de seguridad para evitar sobreebullición

-Tubo de nivel externo con escala graduada y toma de muestras

-Agitador mecánico con transmisión superior mediante motorreductor

-Eje de acero inoxidable con palas adaptadas a la forma del fondo

-Camisa calefactora en la pared y el fondo

-Trampilla de inspección superior

-Dispositivo de elevación de palas para el funcionamiento del whirlpool

Tanque de filtración

Tanque cilíndrico de acero inoxidable AISI 304, revestido de acero inoxidable y aislado con lana de roca de alta densidad, con acabado interior 2B y exterior satinado fino de grano 180.

Dimensiones y características:

Capacidad total: 800 L

Capacidad útil: 500 L

Diámetro interior: 1000 mm

Diámetro exterior: 1200 mm

- Desagüe inferior para filtración.

- Carga y descarga de la mezcla.

- Bola de lavado.

- Agitador mecánico con transmisión superior mediante motor axial mediante inversor.

- Eje agitador de acero inoxidable AISI 304 con tres palas rectas y tres onduladas soldadas a la barra superior.

- Pala de descarga de grano fijada a la barra.

- Fondo ligeramente cónico.

- Placa filtrante con sectores extraíbles, espesor 30/10 AISI 304, con pasos trapezoidales de 0,75 mm.
- Trampilla lateral para extracción de grano y extracción de la placa filtrante.

- Trampilla de inspección en la tapa.

Tanque de almacenamiento de agua caliente y sistema de preparación integrados.

Tanque de almacenamiento y recuperación de agua, ubicado bajo el tanque de filtrado de acero inoxidable AISI 304. Acabado interior 2B, exterior satinado, con válvulas de servicio. Calentamiento por vapor mediante una unidad de producción y circulación de vapor, PT 100 para el control de la temperatura de calefacción, capacidad de 500 litros.

Plataforma de trabajo compuesta por:

Estructura premontada diseñada para facilitar la colocación de todos los componentes de interconexión, con soporte para los instrumentos necesarios en la sección inferior y el control eléctrico en la sección superior.

Panel de control eléctrico.

Panel de control eléctrico de acero inoxidable para sistema de elaboración de cerveza. Incluye: panel de control de potencia de acero inoxidable, botones de control para agitadores, bomba de mosto y panel de operador con tecnología de pantalla táctil PRO FACE.

Software PLC

Gestión y control de la lógica de automatización PLC, en general: gestión de la lógica de control del tiempo de lavado.

Gestión de la lógica de control de la secuencia de producción. Gestión de la lógica de control del calentamiento PID. Gestión de alarmas.

Software del panel de operador

La personalización del software incluye:

Gestión de los controles del tiempo de lavado.

Gestión de los controles de las funciones de producción. Visualización de una página de datos.

Visualización de una página de punto de ajuste de temperatura. Visualización de una página de ajuste de alarmas.

Visualización de alarmas.

- Base de datos

Intercambiador de placas inox de doble etapa para el enfriamiento del mosto en dos etapas.

Capacidad de enfriamiento: 750 litros/hora de mosto. 1.ª etapa:

Enfriamiento de 98 °C a 25 °C con agua del grifo. 2.ª etapa:

Enfriamiento de 25 °C a 12 °C con agua fría.

Enfriamiento de 500 litros de mosto en 40 minutos.

Válvulas de uso y servicio.

Válvulas tipo mariposa en acero inoxidable AISI 304, de grado alimenticio, de accionamiento manual.

Bomba centrífuga de servicio

Conectada a los servicios públicos, acero inoxidable AISI 304 de grado alimenticio, KW, 1,5 Hz, 50

UNIDAD DE OXIGENACIÓN DE MOSTO

Unidad de oxigenación de mosto compuesta por tubos y accesorios con una vela porosa y una válvula de entrada de oxígeno con mirilla, un accesorio de conexión de salida de mosto y una conexión hembra DN 40.

La oxigenación se obtiene de una botella de oxígeno.

MEDIDOR DE FLUJO DE INDUCCIÓN MAGNÉTICA CERTIFICADO MID.

INCLUYE EXTRA:

1 Condensador de vapor, para evitar conducir los vapores de la elaboración al exterior de la nave o local.

1 Compresor de aire comprimido para la maniobra automática de varias válvulas de mariposa.

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

INFORMACIÓN ADICIONAL