

1 BREWHOUSE VAPOR DE 50 HL/BATCH

Entra para ver el precio

SKU: N / A
Categorías: Cerveza, Nuevos, Salas de cocción

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1 BREWHOUSE VAPOR DE 50 HECTÓLITROS

COMPUESTA POR:

• MASH TUN / KETTLE
• LAUTER TUN
• WHIRLPOOL
• PLATAFORMA DE TRABAJO
• INTERCAMBIADOR DE CALOR DE DOBLE ETAPA
• MICRO-OXIGENADOR EN LÍNEA
• CAUDELÍMETRO DIGITAL.
• CUADRO CONTROL BREWHOUSE PROGRAMABLE CON PANTALLA TÁCTIL SIEMENS.

Características principales

MODELO BREWHOUSE MB50A-3V

MASH TUN / KETTLE

- Volumen total 8.000 Litros / útiles 5.000 Litros.

- Dimensiones: Diámetro 2400 mm. Altura 1800 mm

- Aislante 100 mm, lana mineral.

- Boca en la parte superior dia. 400 mm, acristalada.

- Motor-reductor con paletas de agitación, velocidad ajustable.

- Camisa en espiral para calentar con vapor.

- Camisa doble para calentamiento con vapor en la parte inferior.

- Válvulas neumáticas y apertura completa para calentamiento con vapor (control automático).

- Sonda de temperatura, Pt100

- Tubería para CIP con bolas de spray.

- Tubería con válvulas para entrada de agua.

- Accesorio de escape de vapor en la parte superior.

- Sistema para hidratar la malta.

- Luz de control.

- Descarga total en fondo cónico central.

- Patas regulables en altura.

- Material W.Nr.1.4301 (AISI304).

LAUTER TUN

- Volumen total 7.000 Litros / útiles 5.000 Litros.

- Aislante, 100 mm, lana mineral.

- Fondo cónico.

- Tapa de registro, acristalada, diá. 400 mm.

- Motor-reductor con rastrillos y brazo para vaciado del grano “Bagazo” montado en la parte superior.

- Transportador húmedo de granos “Bagazo” Ponndorf 100-5 XB

capacidad 40 kg / min.

Diseño de la tubería: 70 m en horizontal, 25 m en vertical, 10 curvas de tubo

Consumo de aire: 2 Nm3 / min

Presión de aire: 2 bar

- Fondo plano

- Filtro - Pantalla / falso fondo para drenaje eficiente, extraíble.

- Salidas de descarga debajo del falso fondo.

- Luz de control.

- Puerta lateral rectangular.

- Tubería para CIP con bolas de spray.

- Instalado en una estructura con todos los accesorios y conexiones necesarios

- Material W.Nr.1.4301 (AISI304).

WHIRLPOOL

- Volumen total 6.000 Litros / útiles 5.000 Litros.

- Aislante, 100 mm, lana mineral

- Fondo cónico.

- Tapa de registro, acristalada, diá. 400 mm

- Fondo centrado.

- Entrada tangencial, 2 piezas

- Descarga salida mosto claro, 2 piezas.

- Intercambiador de calor de tubería a placa.

- Tubería para CIP con bolas de spray.

- Sonda de temperatura, Pt100.

- Instalado en una estructura con todos los accesorios y conexiones necesarios.

- Material W.Nr.1.4301 (AISI304)

PLATAFORMA DE TRABAJO Y ESCALERA.

- Plataforma con escaleras y barandilla.

- Pies regulables en altura.

- Tubería de proceso.

- Bombas para todos los trasvases.

- Material W.Nr.1.4301 (AISI304).

Cuadro de control eléctrico con PLC y pantalla táctil (Siemens).

- Control temperaturas, control de velocidad de la bomba, control de velocidad y dirección del motor-reductores, interruptor de seguridad, luz y sonido de alarma.

- Pantalla táctil para control automático o manual.

- Para mantenimiento y soporte, el PLC requiere conexión a Internet por cable

- Sala de cocción completamente automática.

- Medidor de flujo para registrar y mostrar el volumen en la pantalla táctil

- Material W.Nr.1.4301 (AISI304).

INTERCAMBIADOR DE CALOR DE DOBLE ETAPA.

- Montado sobre estructura con conexiones / accesorios de triple abrazadera

- Caudelímetro con pantalla.

- Micro-oxigenador en línea (Juego de aireación 1 "1/2 con mirilla).

- Intercambiador de calor de placas de dos etapas, mosto de enfriamiento con agua fría en la primera etapa y con glicol en segunda etapa

- Potencia térmica total 370,8 kW

- Presión de trabajo 10,0 bar

- Máx. temperatura de trabajo 100 ° C.

- Material marco AISI304, placas AISI316, juntas EPDM.

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

INFORMACIÓN ADICIONAL