



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
 - CADELÍMETRO 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