



Малый варочный цех, объемом 5 гл выход продукции при 2 варках в день 10 гл

Описание оборудования: Мини-пивоварня на 5 гл. Варочный цех

Это варочное отделение минипивоварни включает в себя все технические компоненты, необходимые для самостоятельной варки сусла. Все составные части и компоненты варочного отделения обладают высоким стандартом качества, при этом просты в эксплуатации и обслуживании. Двухсекционное варочное отделение состоит из заторного чана, он же сусловарочный котел, и фильтрационного чана с вихрем. Управление ручное, с ручным клапаном. Можно производить 2 варки в день.

Техническое описание и технология

Все трубы промываются и стерилизуются посредством системы с циркуляционным насосом.

- В заторном чане происходит затирка солода (первое сусло), который потом с помощью пивного насоса откачивается в фильтрационный чан
- После фильтрования затора первое сусло откачивается назад в заторный чан
- После фильтрования фильтрационный чан чистится, и из него вынимается съемное днище сито, после чего фильтрационный чан используется как вихрь/гидроциклонный аппарат.
- После добавления хмеля и кипячения сусла с хмелем, оно перекачивается в фильтрационный чан, для повторной фильтрации. В фильтрационном чане, на стенке внизу, устанавливается специальное впрыскивающее сопло так, что он используется теперь в качестве гидроциклонного аппарата. Выход сусла, за варку: 5 гл / 500 л. Расход солода, на варку: около 95 килограмм

Заторный чан / сусловарочный котёл:

- Объем расчетный: 500 л

- Объем рабочий: 650 л
- Отопительная система: Газовая горелка, пропан
- Изоляция: 60 мм
- Материал: Высококачественная нержавеющая пищевая сталь V2A (AISI 304 - 1.4301)

Заторный котел смонтирован на раме с 3 стабильными опорами, из нержавеющей стали. В конический верх вмонтирован круглый люк с герметично закрывающейся крышкой, по стандарту DN 400. Оснащен мешалкой, устройством подачи воды, CIP-шаром (моечная головка). Для контроля температуры на наружной боковой поверхности установлен сенсор температуры PT100.

Фильтрационный чан /

вирпул:

- Объем расчетный: 500 л
- Объем рабочий: 650 л
- Внизу: впрыскивающее сопло
- Изоляция: 60 мм
- Материал: Высококачественная нержавеющая пищевая сталь V2A (AISI 304 - 1.4301)

Фильтрационный чан также смонтирован на раме с 3 стабильными опорами, из нержавеющей стали. Как и в заторном чане, в конический верх вмонтирован круглый люк с герметично закрывающейся крышкой, по стандарту DN 400. Внизу на наружной боковой поверхности вмонтирован люк, предназначенный для удаления пивной дробины и чистки емкости. Варочное отделение будет полностью смонтировано, с целью проверки, перед отправкой клиенту. Все трубные подводки, соединения и вентили будут подготовлены к подключению. И находиться в каком состоянии, чтобы после подключения воды, газа, подключения к электросети, подсоединения вытяжки и канализационных отводов, можно было начинать работу. После приемки, перед отправкой клиенту, все снова демонтируется.

Варочное

отделение, комплектация:

Заторный чан изоляцией, одновременно является и суловарочным котлом:

- 1 x Заторный котел 650 литров брутто, изолированный, с рамой и 3 ножками
- 1 x Мешалка 60 об./мин.
- 1 x Моечная головка CIP-шар, с шаровым краном
- 1 x Сенсор температур PT 100 для контроля температуры в заторном котле
- 1 x Люк DN 400
- 1 x Газовая горелка

Фильтрационный чан / Гидроциклонный аппарат (вирпул):

- 1 x Фильтрационный чан 650 литр. брутто, с рамой и 3 ножками

- 1 x Люк DN 400
- 1 x Отверстие 440 x 332 для слива пивной дробины
- 1 x Моечная головка-шар с шаровым краном
- 1 x Мешалка с 3 об./мин. для разрыхления пивной дробины
- 1 x Ситчатое днище из нержавеющей стали
- 1 x Шкаф управления из нержавеющей стали для ручной системы управления (без автоматике)
- 1 x Комплект затворов дисковых DN 25 и все трубы для сусла и затертого солода
- 1 x Пластинчатый теплообменник сусло / холодная вода – для охлаждения сусла с 98°C примерно до 15°C
- 1 x Центробежный насос, изготовленный из нержавеющей стали, с крышкой и ножками