



## **Малый варочный цех, объемом 20 гл выход продукции при 2 варках в день 40 гл**

Описание оборудования:

### **Варочный цех**

Мини-пивоварня на 20 гл.

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 вирпулом.

### **Техническое описание**

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 вирпул/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

## Варочный цех

- Выход сусла за варку 20 гл / 2000 л
- Расход солода на варку около 380 килограмм

## Комплектация:

### Заторный чан с изоляцией, одновременно является и суслотварочным котлом:

- 1 x Заторный чан на 2400 л,
- 1 x Мешалка 60 об./мин.
- 1 x CIP-шар с шаровым краном
- 1 x Люк DN 400
- 1 x Газовая горелка

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:

- 1 x Фильтрационный чан 2400 л
- 1 x Люк DN 400
- 1 x Боковая дверь для чистки разм. 440 x 332 мм
- 1 x CIP-шар с шаровым краном
- 1 x Мешалка с 3 об./мин. для размельчения пивной дробины
- 1 x Накатное дно

Фильтрационный чан построен на 3 стабильных опорах из нержавеющей стали. В конический верх также вмонтирован люк, по стандарту DN 400. Оснащен мешалкой, устройством подачи воды, CIP-шаром. Для контроля чистки и удаления пивной дробины на наружной боковой поверхности внизу вмонтирован люк.

### Дополнительное

#### оборудование

- 1 x Электрощкаф /блок управления из высококачественной стали для производимого вручную включения (без автоматики)
- 1 x Набор затворов DN 25 для затора и сусла
- 1 x Пластинчатых теплообменников для охлаждения сусла от 98 ° C до 15 ° C.
- 1 x Центробежный насос из высококачественной нержавеющей стали с крышкой и опорами

Оборудование будет полностью смонтировано для проведения приемо-сдаточных формальностей перед отправкой клиенту. Все трубные подводки и вентили будут подготовлены к подключению так, что для того, чтобы стартовать варку останется только подсоединить воду, газ, подключить к электросети, подсоединить вытяжку и канализационные отводы. После приемки, перед отправкой все снова демонтируется.