

Sala de cocción STEINECKER (65 hl por cocción)

Steinecker sala de cocción incluyendo :

1. Fresado

- Recepción de malta en sacos grandes
- Elevador de malta
- Caso Grist
- Molino de malta Steinecker, tipo: Maischomat 3003, (molienda húmeda)

2. Cervecería

STEINECKER Sala de cocción de 3 recipientes de 65 hl (4 cocciones/día), toda de acero inoxidable.

PLC e interfaz sustituidos recientemente (PLC Unitronics e interfaz SCADA)

- Cuba de maceración
- Depósito filtrante con rascador de 2 brazos, cuchillas totalmente de acero inoxidable, falso fondo totalmente de acero inoxidable de 6 piezas
- Tanque de ebullición / Whirlpool con cocina interna y entrada tangencial, bola CIP
- Sistema de control automatizado hasta los tanques de fermentación
- Armarios eléctricos

3. Enfriar el mosto

- Enfriador de mosto Sondex de una etapa para agua enfriada
- Aireación del mosto

Categorías: [Cervecería](#), [Fabricación](#), [Molinería y Cervecería](#)

Galería de productos:



