

KOMPLETNÍ PIVOVAR - 10 HL

Product Short Description:

Kompletní, funkční řemeslný pivovar s varnou IFIND o objemu 10 hl (2016). Linka je vybavena mlýnem s varnou SOMMER UNIVERSAL 22 (100 kg/h) a dvoustupňovým chladicím systémem s rekuperací horké vody.

Balíček obsahuje :

- Kvašení/skladování: 2 fermentory IFIND ATMO (10 hl) a 4 skladovací nádrže IFIND (1 084 l, 3 bary), doplněné 2 servisními nádržemi MUELLER (500 l, 3,9 baru).
- Stáčení: JS MASCHINEN H4 lineární plnička ISO (2017) (4 trysky, 400 bph v 33 cl) a etiketovací stroj DMC MEGA2 R (2018) (500 bph, tělo a záda).
- Všeobecné služby: parní generátory GHIDINI BENVENUTO (90 Kw), chladicí zařízení MTA TWE EVO081 (16,5 Kw), kompresor ATLAS-COPCO (10 bar) a úprava vody (změkčovač + reverzní osmóza).

TECHNICKÉ DETAILY :

Pivovar (značka/rok)	IFIND (2016)
Kapacita vaření	10 hl na várku
Konfigurace plavidla	Mashing/Vaření (dvojitý plášť), Integrovaný filtr/Whirlpool
Frézování	Mlýn SOMMER UNIVERSAL 22 (100 kg/h, sání)
Musí se chladit	2 stupně (voda/glykol) s rekuperací tepla
Zásobník teplé vody	20 hl (s parní spirálou)
Fermentační nádrže (ATMO)	2 x 10 hl (celkem 12,5 hl, IFIND 2016)
Ochranné nádrže (tlakové)	4 x 1.084 l (IFIND 2016/2019, tlak 3 bar)
Provozní nádrže (tlakové)	2 x 500 l (MUELLER, tlak 3,9 bar)
Náplň (značka/rok)	JS MASCHINEN H4 (2017), lineární 4 vývody
Rychlost plnění	400 bph (33 cl), kompatibilní od 33 do 100 cl
Etiketovací stroj (značka/rok)	DMC MEGA2 R (2018), Tělo a záda
Rychlost označování	500 bph
Chladicí zařízení	MTA TWE EVO081 (2016), 16,5 Kw / 20 000 frigories/h
Parní generátory (2)	GHIDINI BENVENUTO (2016), Celkem 90 Kw (8,5 bar)
Kompresor	ATLAS-COPCO LFX 2.0 (2014), 10 barů
Úprava vody	Změkčovač DUPLEX + reverzní osmóza 200 l/h
Různé	Skid CIP, mobilní čerpadlo INOXPA SE20 (2016), laboratorní vybavení (Haffmans)

Product Gallery:

