KOMPLETNY BROWAR - 10 HL

Kompletny, działający browar rzemieślniczy skupiony wokół warzelni IFIND o pojemności 10 hl (2016). Linia wyposażona jest w młyn SOMMER UNIVERSAL 22 (100 kg/h) oraz dwustopniowy system chłodzenia z odzyskiem ciepłej wody.

Pakiet zawiera :

- Fermentacja/ochrona: 2 fermentory IFIND ATMO (10 hl) i 4 zbiorniki ochronne IFIND (1084 l, 3 bary), uzupełnione o 2 zbiorniki serwisowe MUELLER (500 l, 3,9 bara).
- Butelkowanie: napełniarka liniowa ISO JS MASCHINEN H4 (2017) (4 dysze, 400 bph w 33 cl) i etykieciarka DMC MEGA2 R (2018) (500 bph, korpus i tył).
- Usługi ogólne: generatory pary GHIDINI BENVENUTO (90 kW), agregat wody lodowej MTA TWE EVO081 (16,5 kW), sprężarka ATLAS-COPCO (10 bar) i uzdatnianie wody (zmiękczacz + odwrócona osmoza).

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE :

Warzelnia (marka/rok)	IFIND (2016)
Pojemność parzenia	10 hl na napar
Konfiguracja zbiornika	Zacieranie/gotowanie (podwójny płaszcz), zintegrowany filtr/Whirlpool
Mielenie	Młynek SOMMER UNIVERSAL 22 (100 kg/h, ssanie)
Konieczne chłodzenie	2 stopnie (woda/glikol) z odzyskiem ciepła
Zbiornik ciepłej wody	20 hl (z wężownicą parową)
Zbiorniki fermentacyjne (ATMO)	2 x 10 hl użyteczne (łącznie 12,5 hl, IFIND 2016)
Zbiorniki ochronne (ciśnienie)	4 x 1,084 l (IFIND 2016/2019, ciśnienie 3 bary)
Zbiorniki serwisowe (ciśnieniowe)	2 x 500 l (MUELLER, ciśnienie 3,9 bar)
Wypełniacz (marka/rok)	JS MASCHINEN H4 (2017), liniowy 4 wylewki
Prędkość napełniania	400 bph (33 cl), Kompatybilność od 33 do 100 cl
Etykieciarka (marka/rok)	DMC MEGA2 R (2018), korpus i tył
Prędkość etykietowania	500 bph
Agregat chłodniczy	MTA TWE EVO081 (2016), 16,5 kW / 20 000 lodów/h
Generatory pary (2)	GHIDINI BENVENUTO (2016), całkowita moc 90 kW (8,5 bara)
Sprężarka	ATLAS-COPCO LFX 2.0 (2014), 10 barów
Uzdatnianie wody	Zmiękczacz DUPLEX + odwrócona osmoza 200 l/h
Różne	Skid CIP, pompa mobilna INOXPA SE20 (2016), sprzęt laboratoryjny (Haffmans)







