

CERVEJARIA COMPLETA - 10 HL

Fábrica de cerveja artesanal completa e operacional centrada numa sala de brassagem IFIND de 10 hl (2016). A linha está equipada com um moinho com um moinho SOMMER UNIVERSAL 22 (100 kg/h) e um sistema de arrefecimento de duas fases com recuperação de água quente.

O pacote inclui :

- Fermentação/Armazenamento: 2 fermentadores IFIND ATMO (10 hl utilizáveis) e 4 cubas de armazenamento IFIND (1.084 L, 3 bar), completados por 2 cubas de serviço MUELLER (500 L, 3,9 bar).
- Engarrafamento: Enchedora JS MASCHINEN H4 linear ISO (2017) (4 bicos, 400 bph em 33 cl) e rotuladora DMC MEGA2 R (2018) (500 bph, corpo e verso).
- Serviços gerais: geradores de vapor GHIDINI BENVENUTO (90 Kw), chiller MTA TWE EVO081 (16,5 Kw), compressor ATLAS-COPCO (10 bar) e tratamento de águas (descalcificador + osmose inversa).

PORMENORES TÉCNICOS :

Cervejaria (Marca/Ano)	IFIND (2016)
Capacidade de infusão	10 hl por infusão
Configuração do recipiente	Trituração/fervura (camisa dupla), filtro integrado/redemoinho

Moagem	Moinho SOMMER UNIVERSAL 22 (100 kg/h, aspiração)
Deve arrefecer	2 fases (água/glicol) com recuperação de calor
Depósito de água quente	20 hl (com serpentina de vapor)
Tanques de fermentação (ATMO)	2 x 10 hl úteis (12,5 hl total, IFIND 2016)
Reservatórios de proteção (pressão)	4 x 1.084 L (IFIND 2016/2019, pressão 3 bar)
Reservatórios de serviço (pressão)	2 x 500 L (MUELLER, pressão 3,9 bar)
Enchedor (Marca/Ano)	JS MASCHINEN H4 (2017), linear 4 bicos
Velocidade de enchimento	400 bph (33 cl), compatível de 33 a 100 cl
Etiquetadora (Marca/Ano)	DMC MEGA2 R (2018), Corpo e costas
Velocidade de etiquetagem	500 bph
Refrigerador	MTA TWE EVO081 (2016), 16,5 Kw / 20.000 frigorias/h
Geradores de vapor (2)	GHIDINI BENVENUTO (2016), Total 90 Kw (8,5 bar)
Compressor	ATLAS-COPCO LFX 2.0 (2014), 10 bar
Tratamento de água	Descalcificador DUPLEX + osmose inversa 200 L/h

Diversos	Skid CIP, bomba móvel INOXPA SE20 (2016), equipamento de laboratório (Haffmans)
----------	--