



Mol-Prom

Oferta handlowa

Browar - 500 L

Zaparzacz dwufunkcyjny KSE-500

W ramach browaru stosuje się pośredni kocioł warzelny KSE-500, ogrzewanie odbywa się za pomocą grzejników o łącznej mocy 20 kW (4x5 kW), co pozwala na szybkie podgrzanie zacieru piwnego i brzezki. Kocioł warzelny browaru jest wyposażony systemem "wirpool" do usuwania różnych wtrąceń z brzezki piwnej, a także system chłodzenia i usuwania oparów z kotła.

Kłapa kotła ma wymiary 400 mm i umożliwia dostęp do dowolnego miejsca wewnątrz kotła w razie potrzeby.

Zbiornik filtracyjny KSE-500 ogrzewania pośredniego, ogrzewanie odbywa się za pomocą grzejników o łącznej mocy 20 kW (4x5 kW), co pozwala na szybkie podgrzanie zacieru piwnego, a brzezka z fałsz-dnem zapewnia szybką i skuteczną filtrację brzezki piwnej.

Zbiornik filtracyjny jest wyposażony w system cyrkulacji brzezki, ma dwa włązy - do obsługi DW 400 i DW 315x400 oraz usuwania brzezki, istnieje również zintegrowana głowica do mycia SIP. W górnej części zbiornika filtracyjnego można zainstalować zrywak, aby uzyskać bardziej wydajną filtrację.

Pompa sterowana częstotliwościowo wykonuje wszystkie operacje przenoszenia brzezki w systemie warzenia browaru - zapewnia cyrkulację podczas zacierania, pompuje zacieru do zbiornika filtracyjnego i brzezki piwa z powrotem do warzelni, zapewnia funkcję "wirpool" i inne działania. Browar działa pod kontrolą kontrolerów umieszczonych na panelu sterowania. Przy minimalnych funkcjach panel sterowania browaru zapewnia jego niezawodną i bezpieczną obsługę, jednocześnie dając piwowarowi wszystkie niezbędne informacje o temperaturach w kotle warzelnym, bojlerze, prędkościach obrotowych silnika itp.

Panel sterowania na ścianie na dwa kotły z termoregulatorami umożliwia automatyczne włączanie mieszadeł i przycisk włączania pompy.

Jak odbywa się gotowanie:

Napełniamy kadzi zacieru wodą, woda jest podgrzewana do temperatury stosowania słodu, a następnie wprowadzamy sód i zacieramy zgodnie z przerwami temperaturowymi z przepisu. Wszystkie przerwy temperaturowe są kontrolowane za pomocą czujników temperatury znajdujących

się w dwóch różnych miejscach kadzi. Ogrzewanie i wyłączenie ogrzewania odbywa się automatycznie. Trzy pompy wspomagają ciągle mieszanie zacieru.

Po zacieraniu cała brzezka wraz z kruszonką jest pompowana przez pompę do zbiornika filtracyjnego i filtrowana za pomocą fałsz-dna. Za pomocą dioptry kontrolowana jest wymagana przezroczystość brzezki piwnej.

Po przefiltrowaniu czysta brzezka jest pompowana z powrotem do PVC w celu zagotowania i wprowadzenia chmielu. A brzezka jest usuwana ze zbiornika filtracyjnego przez prostokątny wąż umieszczony bezpośrednio nad fałsz-dnem.

Po zagotowaniu brzezka jest kierowana przez pompę do wymiennika ciepła, gdzie jest chłodzona.

Następnie pompa jest pompowana do zbiornika fermentacyjnego
(zbiornik fermentacyjny nie jest wliczony w cenę)

Nazwa	K/szt.	Cena netto:
Kocioł warzelny 500 L	1	
Kocioł zatorowy 500 L	1	
Siatka do piwa	1	
Panel sterowania konwencjonalny	1	
Pompa z obwiązaniem (rurociągi + krany)	1	
Obwiązanie (rury łączące ze stali nierdzewnej) do browaru	1	
Pomost ze stali nierdzewnej	1	
Chłodnica płytowa	1	
Zbiornik ciepłej wody KSE 500 L	1	
Zbiornik filtracyjny 600 L	2	
Zbiornik chłodzący	1	
Panel sterowania do zbiorników filtracyjnych	1	
Keo myjka	1	
W sumie:		218 542 zł.
+ Panel sterowania z panelem dotykowym		223 700 zł.

Przedpłata 70% czas produkcji 50-60 dni roboczych 30% po produkcji, bezpośrednio przed wysyłką.



Pozdrawiam

Mol-Prom

+48577271144

+380981935195

+380664009706

<http://molprom.com>

<http://molprom.com/pl>

<https://mol-prom.com.ua>