

SALA COCCION POR VAPOR
2 TANQUES
PRODUCCION 300LTS
Modelo "MBS 300"



Sala de cocción para la producción de 300lts de mosto de cerveza terminado. Equipo optimizado para una solicitud de entre 12 y 16° Plato. La filosofía de diseño es el "dos tanques" con las etapas de "Maceración/Filtración" (Tanque 1) y de "Ebullición/Whirlpool" (Tanque 2).

Sobre la plataforma de acero inoxidable, están todas las conexiones de tuberías para la transferencia del mosto de cerveza y las bombas sanitarias con regulación micrométrica de flujos de trabajo.

Ambos tanques son isotérmicos y poseen camisa de calentamiento en cilindro para circulación forzada de vapor procedente de generador o caldera de vapor externa.

También está incluido en la instalación el intercambiador de calor con el grupo de la oxigenación del mosto. Los controles para la gestión de vapor y válvulas de mezcla de agua de calefacción y válvulas

mezcladoras de agua (proceso, Sparging y lavados) se muestran en el panel central con pantalla táctil “Touch Screen” de la plataforma donde va instalado el PLC para la gestión y control de todo el proceso.

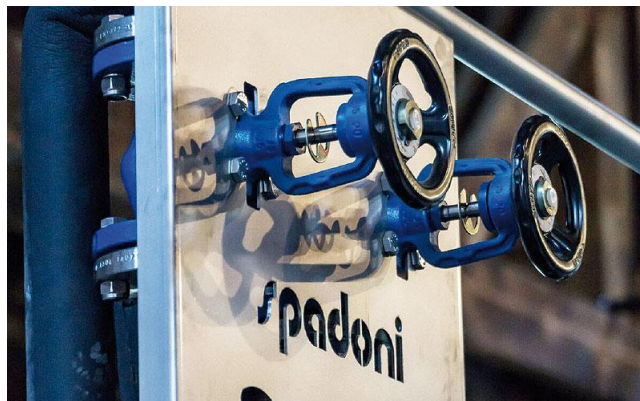
MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN:

- Construido en acero inoxidable AISI 304 acabado 2B en el interior y de acero inoxidable acabado satinado exterior gr 120 en el exterior (otras opciones, bajo pedido).
- Con camisa de vapor en la parte inferior y en el cuerpo cilíndrico (Tanque 2) y cuerpo cilíndrico (Tanque 1)
- Aislamiento de lana mineral espesor de 100mm, con acabado exterior en acero inoxidable.

TANQUE MACERACION/FILTRACION (TANQUE 1)

- Capacidad total 300lts +25%
- Camisa de vapor en el cuerpo cilíndrico
- Aislamiento de lana mineral espesor de 100mm, con acabado exterior en acero inoxidable.
- Agitador para asegurar un mezclado uniforme del producto y una distribución de calor constante durante el proceso de maceración.
- Opcional variador de velocidad electrónico (en Versión GOLD) para controlar la velocidad de giro del agitador, con inversor de giro para posición descarga residuos filtración
- Puerta superior con micro interruptor de seguridad
- Puerta de inspección y descarga malta dotada con micro interruptor de seguridad
- Bolas/Esféricas de lavado en techo superior
- Regla de nivel con tubo plástico rígido, con protección inox
- Sonda de temperatura para el control del producto
- Mirilla iluminada con LED
- Tubería de transferencia en Inox AISI 304
- Tubo de descarga en Inox AISI 304
- Tubos AISI 304 para las conexiones intermedias de transmisión de calor
- Opcional fondo de filtración WEDGE WIRE/STEINHOUSE para un alto rendimiento de filtración





TANQUE EBULLICIÓN / WHIRLPOOL (TANQUE 2)

- Capacidad total: 300lts +30%
- Camisa de vapor en la parte inferior y en el cuerpo cilíndrico
- Aislamiento de lana mineral espesor de 100 mm, con acabado exterior en acero inoxidable.
- Puerta superior con micro interruptor de seguridad
- Fondo cónico para el transporte de los residuos sólidos
- Bolas/Esferas de lavado en techo superior
- Regla de nivel con tubo plástico rígido, con protección inox
- Sonda de temperatura para el control del producto
- Mirilla iluminada con LED
- Entrada de alta velocidad tangencial por la necesidad de desarrollar las fuerzas necesarias para la precipitación de los sólidos suspendidos, mediante efecto WHIRLPOOL
- Tubos de recirculación en Inox AISI 304
- Tubo de desagüe en Inox AISI 304
- Tubos AISI 304 para las conexiones intermedias de transmisión de calor



BOMBAS SALA DE COCCION

BOMBA TANQUE 1: para transferir la mezcla desde el Tanque 1 al Tanque 2, y para recirculación en el Tanque 1, durante las fases de maceración y/o filtrado (con variador velocidad en Versión GOLD)

- Ejecución en AISI 316
- Bomba sanitaria
- Producto: mosto de cerveza

BOMBA TANQUE 2: para transferir el mosto desde el Tanque 2 hasta el intercambiador de placas y para la recirculación Whirlpool (con variador velocidad en Versión GOLD)

- Ejecución en AISI 316
- Bomba sanitaria
- Producto: mosto de cerveza

INTERCAMBIADOR DE PLACAS

Para la refrigeración se utiliza un intercambiador construido en acero AISI 304 compuesto de una sola etapa destinado a enfriar el mosto que se llevó a ebullición dentro del Tanque 2.

Este proceso se produce antes del llenado del fermentador. Las placas del intercambiador son de acero inoxidable AISI 316.

El equipo esta integrado y completo de:

- Tuberías de interconexión
- Válvulas de regulación
- Termómetro digital salida de agua caliente
- Válvula de ajuste manual agua
- Termómetro de salida

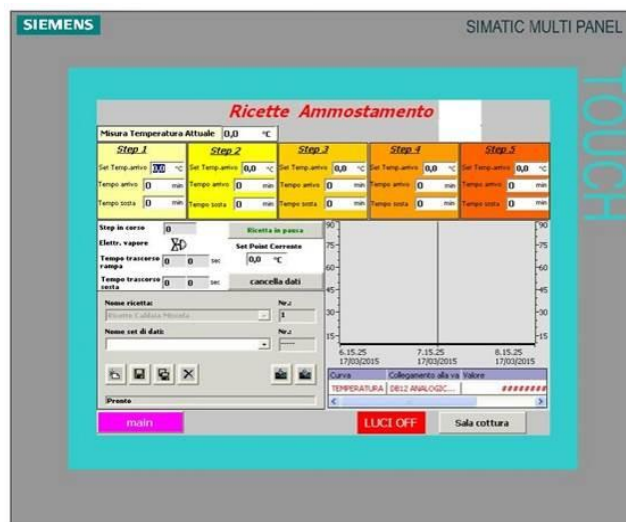


OXIGENACION MOSTO

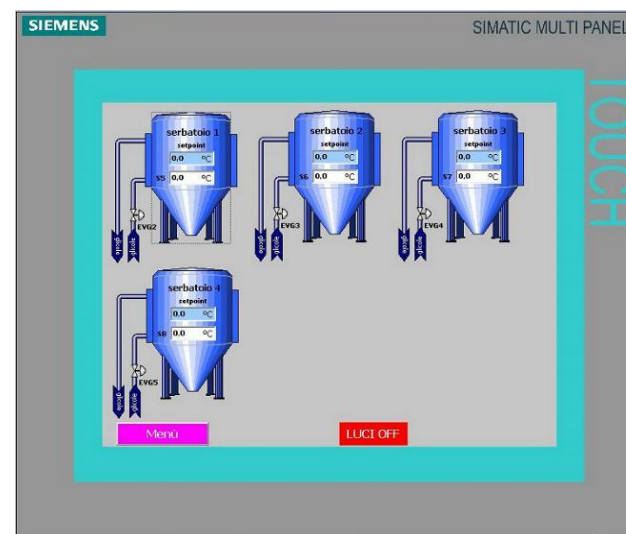
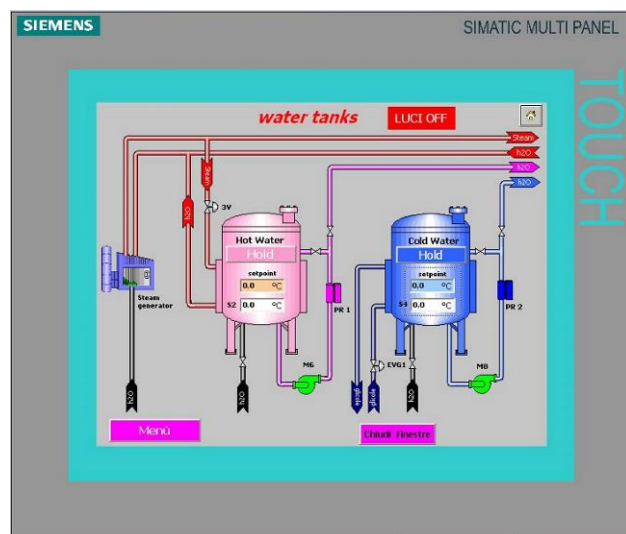
Planta completa de aguja para la regulación del oxígeno, medidor de flujo de aire y vela de acero sinterizado poroso por el procesamiento por lotes. Todo el conjunto está montado en el intercambiador de calor y conectado con el aire comprimido.

CUADRO ELECTRICO DE CONTROL Y DISTRIBUCIÓN

El equipo se vigila y controla a través de un PLC SIEMENS con interfaz de pantalla táctil y software de gestión para supervisar e intervenir en los procesos de producción de cerveza:



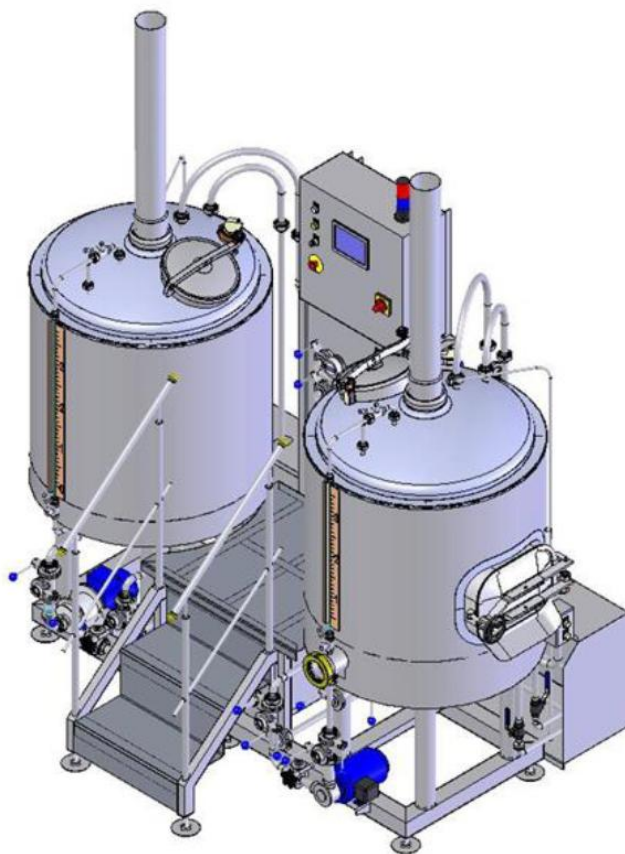
- Insertar/editar receta de fabricación
- Gestión de fases automáticas de maceración
- Contador Sparging automático (para Versión GOLD)
- Gestión de filtración
- Gestión automática de las fases de Ebullición
- Gestión automática de las fases de Whirlpool
- Válvulas neumáticas para transferencias entre los tanques (para Versión GOLD)
- Visualización de la temperatura de los depósitos y tanques de servicio
- Visualización de alarmas
- Gestión de los tanques de enfriamiento y de fermentación





PLATAFORMA DE TRABAJO:

Plataforma de trabajo entre los dos tanques fabricada en acero AISI 304 para que se pueda operar en manera ergonómica y racional, con escalera de acceso a la parte superior sala de cocción.



DIMENSIONES: 2.800x1.700mm; H=2.200mm
POTENCIA ABSORBIDA: 5Kw
TENSION: 380 III 50Hz



