

Kompaktes Sudhaus BHM 500



Im Rahmen der "Mini-Brauereien Skrlj" bieten wir den Anwendern ein umfassendes System zum Brauen, Fermentieren und Reifen von Bier. Grundlage des Systems ist eine kompakte 500-Liter-Sudhausanlage und beliebige Anzahl von Gär- und Lagerbehältern.

System MINI 500L ist eine ideale Wahl für die Brauer, die kleinere Mengen an Bier mit besten Zutaten produzieren, mit verschiedenen Aromen experimentieren und eigene Rezepte ausprobieren möchten.



Kompaktes Sudhaus BHM 500

- ❖ Temperaturprogrammiertes Maischen in Stufen
- ❖ Dekoktionsmaischen



Modernes Design

- 2-Geräte Sudhaus (kombinierte Behälter Maisch-/Läuterbottich und Kessel/Whirlpool)
- auf Edelstahlrahmen, komplett verrohrt und verkabelt
- beide Behälter mit thermoöl-beheiztem Doppelboden und Doppelmantel, isoliert (Option - Dampfwasserheizung)
- eingebauter Elektro-Ölerhitzer mit Pumpe
- die Steuerung und Ventile sind von der Vorderseite der Anlage leicht zugänglich
- CIP-Ausrüstung

Hochwertige Werkstoffe und Herstellung

- moderne Schweißverfahren: TIG-Schweißen, lasergeschweißte Pillow-Plate-Heizzonen im Tankmantel- und Bodenbereich, orbital geschweißte Rohrleitungen
- automatisiertes Schleifen und Polieren von Schweißnähten und Innenflächen
- zertifizierte Materialien, Edelstahl EN1.4301 (Option: Edelstahl mit TiN-Beschichtung)

www.sk-skrjlj.com



Škrjlj d.o.o. | Batuje 90 | SI-5262 Črniče | Slovenija | EU | tel.: +386 (0)5 364 35 00
sk@sk-skrjlj.com | www.sk-skrjlj.com

Die Fotografien sind symbolisch ~ Änderungen vorbehalten ~ BHM500_2021-11(DE)

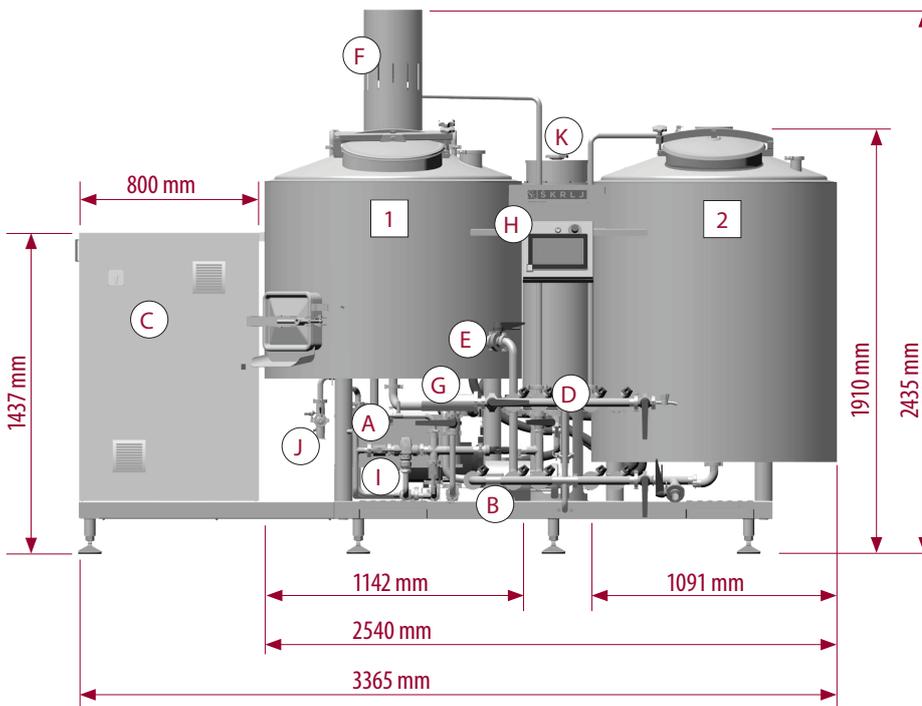
Neues Design und technologische Verbesserungen

Maisch- / Läuterbottich

- geschweißter Tankdeckel mit ovalem Domdeckel und Entlüftungsventil
- der Behälter ist höher gestellt, um den Gravitationsfluss der Würze zu ermöglichen
- größerer Behälterdurchmesser und Siebfläche
- Bruttovolumen (bis zum Tankdeckel): 700 L
- Nettoarbeitsvolumen: 600 L
- ermöglicht wird das Brauen von alkoholreichen Bieren (18°P 500 L)

Kessel / Whirlpool

- geschweißter Tankdeckel mit ovalem Domdeckel und Entlüftungsventil
- größerer Behälterdurchmesser
- Bruttovolumen (bis zum Tankdeckel): 860 L
- Nettoarbeitsvolumen: 600L



Bestandteile:

- 1 Maisch- / Läuterbottich
 - 2 Kessel / Whirlpool
- A** Wärmetauscher
B Sanitär-Kreiselpumpe
C Elektrokasten
D Ventilknoten mit Scheibenventilen (Manifold)
E Einlass für Dekoktionsleitung
F eingebautes Rührwerk mit Getriebe (einstellbare Drehgeschwindigkeit)
G Würzefilter vor dem Wärmetauscher
H Steuerungseinheit mit Touch-Screen-Display
I automatisches manuell einstellbares Mischventil für Wasser
J Würzelbelüftung (Oxygenator)
K Thermoölbehälter mit Heizelementen und Pumpe

	Behälter	Doppelmantel / Konus
Betriebsdruck (barg)	0 - 2,5	0 - 3,0
Prüfdruck (barg)	3,6	6,0
Betriebstemperatur (°C)	0 bis +50	-5 bis +50
Fluid	Bier / CO ₂	Glykol / Wasser
Werkstoff	Edelstahl EN1.4301	Edelstahl EN1.4301

Temperaturregelung

Beide Behälter haben Heizzonen im Mantel- und Bodenbereich, sind isoliert und mit äußerer Isolierverkleidung umhüllt.

In Standardausführung werden die Behälter **mit Thermoöl beheizt**. Alternativ ist auch die Ausführung mit **Dampfbeheizung** möglich.

Steuerungseinheit mit Touchscreen-Display

Ein benutzerfreundliches grafisches Interface ist leicht zu verstehen und ermöglicht einfache Überwachung des Brauprozesses:

- Steuerung der Pumpe,
- Steuerung des Rührwerks,
- Steuerung des Warm- und Kaltwassertanks (optional),
- Temperaturregelung (getrennte Einstellungen für den Bereich des Mantels und des Behälterbodens),
- Timer-Einstellungen,
- Einstellung des mehrstufigen Maischens,
- Anzeige der Ist- und Sollwerte für die Behälter und die eingebauten Geräte.

