



Brilliant products

Salle de brassage compacte

Micro brasserie



Standard ou sur-mesure pour satisfaire les besoins des petites et moyennes brasseries

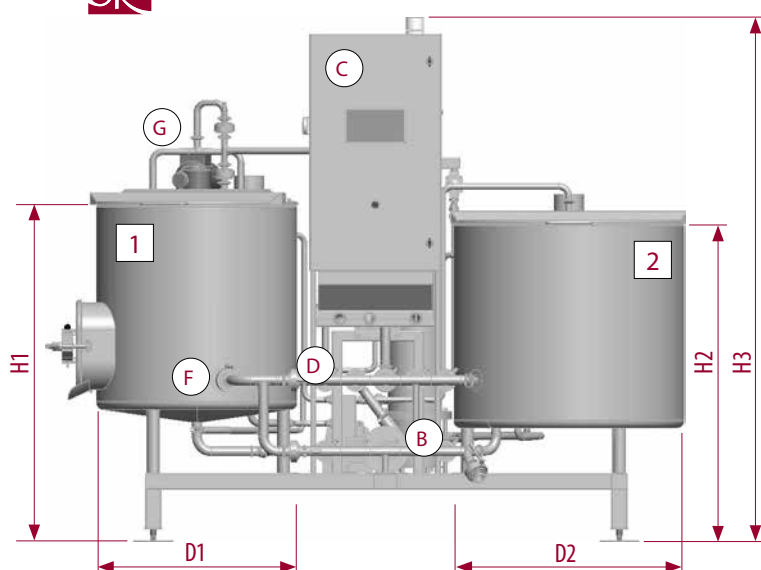
Conception

- salle de brassage en version compacte / cuve combinée ou multifonctions en différentes versions / cuve pour process séparé / cuve d'eau chaude/froide ;
- les cuves sont équipées avec des éléments de refroidissement ou chauffage du produit (pillow plate, fond chauffant, isolation) ;
- système de tuyauterie et câblage intégré ;
- pompes intégrées ;
- passerelles avec escaliers pour un accès aisé aux endroits difficiles ;
- possibilité de nettoyage CIP ;
- version hygiénique : les surfaces intérieures et en contact avec le produit sont polies ; les surfaces lisses permettent un nettoyage rapide et efficace.

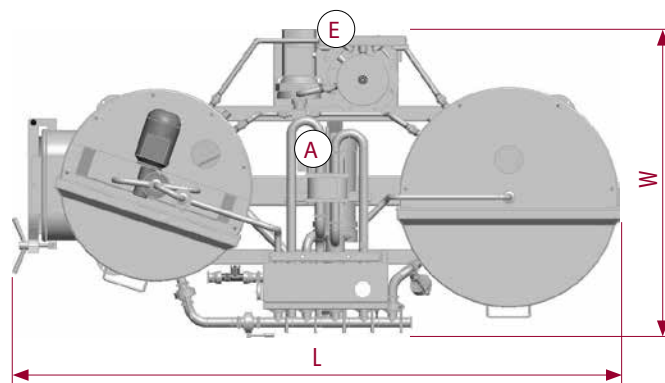
Process de fabrication de haute qualité

- en acier inoxydable, seulement les matériaux certifiés sont utilisés (option : revêtement spécial de l'inox, TiN coating) ;
- automatisation du brossage et polissage des soudures et des surfaces ;
- soudures TIG, pillow plate soudée au laser, soudage orbital de la tuyauterie ;
- au cours de la planification et de la fabrication, nous tenons compte des exigences du client, des normes générales de la branche et des directives de bonnes pratiques d'ingénierie et de production ;
- le système de gestion, de conception et de fabrication est organisé conformément à la norme ISO9001 et ISO14001.

Salle de brassage compacte BHM 250



- Systeme d'empâtage à infusion monopulier ▲
- Systeme d'empâtage à infusion multipulier ▲
- Décoction ▲



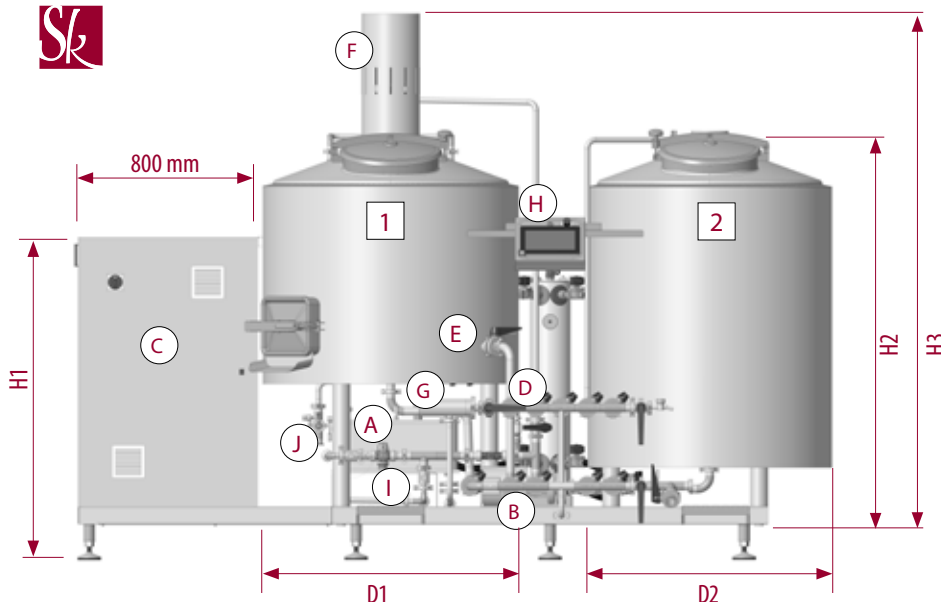
Salle de brassage		BHM 250
MM/LT volume (1)	L	265
K/W volume (2)	L	345
MM/LT diamètre (D1)	mm	764
K/W diamètre (D2)	mm	874
Hauteur (H1)	mm	1285
Hauteur (H2)	mm	1285
Hauteur totale (H3)	mm	1940
Longueur totale (L)	mm	2380
Largeur totale (W)	mm	1200
Tension d'alimentation	kW	20

* Les dimensions indiquées sont approximatives.

Composants principaux:

- 1** Cuve d'empâtage (MM) / Cuve de filtration (LT)
- 2** Cuve d'ébullition (K) / Whirlpool (W)
- A** Échangeur de chaleur à plaques
- B** Pompe
- C** Unité de contrôle avec écran tactile
- D** Collecteur avec vannes papillon
- E** Résistance pour le réchauffement de l'huile intégré avec pompe
- F** Raccord pour la décoction
- G** Agitateur (vitesse réglable)
- H** Filtre pour le moût avant l'échangeur à plaques

Salle de brassage compacte BHM 500

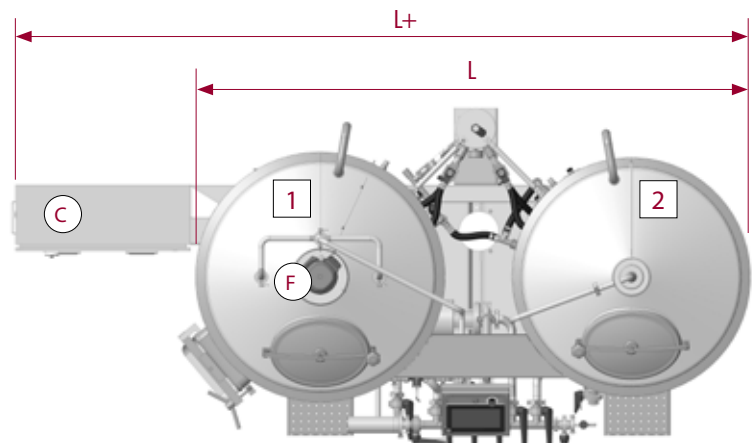


Composants principaux:

- 1** Cuve d'empâtage (MM) / Cuve de filtration (LT)
- 2** Cuve d'ébullition (K) / Whirlpool (W)
- A** Échangeur de chaleur à plaques
- B** Pompe
- C** Armoire de commande
- D** Collecteur avec vannes papillon
- E** Raccord pour la décoction
- F** Agitateur (vitesse réglable)
- G** Filtre pour le mout avant l'échangeur à plaque
- H** Unité de contrôle avec écran tactile
- I** Mitigeur pour l'eau
- J** Chandelle poreuse pour oxygénation

Salle de brassage		BHM 500
MM-LT volume (1)	L	700/600
K-W volume (2)	L	860/600
MM-LT diamètre (D1)	mm	1142
K-W diamètre (D2)	mm	1091
Hauteur (H1)	mm	1437
Hauteur (H2)	mm	1910
Hauteur totale (H3)	mm	2435
Longueur (L)	mm	2540
Longueur (L+)	mm	3365
Tension d'alimentation	kW	38

* Les dimensions indiquées sont approximatives.



Cuve à eau chaude (options)

La cuve est équipée d'une pompe et de résistances électriques (pour les systèmes chauffés à l'huile thermique) ou avec des doubles parois (pour les systèmes chauffés à la vapeur).

WTX 600 L / 12 kW	WTX 1200 L / 18 kW	WTX 2000 L / 24 kW
-------------------	--------------------	--------------------

Cuve à eau froide (options)

La cuve est de forme cylindrique et est équipée de double paroi pour le refroidissement.

CTX 600 L	CTX 1200 L	CTX 2000 L
-----------	------------	------------

Unité de contrôle avec écran tactile - B&R

L'interface utilisateur est simple d'utilisation et permet des opérations simples et le contrôle de la salle de brassage : vitesse de la pompe, contrôle de la vitesse de rotation de l'agitateur, contrôle de la température (chauffage des côtés, chauffage du fond), minuteurs. Les alarmes indiquent à l'utilisateur que les valeurs limites ou les valeurs réglées ont été dépassées et informent l'utilisateur sur des possibles erreurs sur le système.

L'écran montre en permanence les valeurs réglées et les valeurs actuelles pour chaque cuve séparée et les équipements installés.

Régulation de température

Les deux cuves sont équipées de doubles parois sur la virole et sur le fond (pilow plate soudé au laser) et sont isolées. La version standard est un système pour le **chauffage à l'huile thermique**, mais la version avec **chauffage à la vapeur** est aussi possible.

Les données sur les températures réglées et actuelles pour les différentes cuves s'affichent sur l'écran.





Salle de brassage compacte BH2 / BH3

- cuves combinées, cuves multifonctions ;
- système de tuyauterie et câblage, manifold pour le process avec vannes papillons ;
- pompe intégrée (dans la version standard, la salle de brassage est équipée d'une pompe ; sur demande, la salle de brassage peut être équipée d'une deuxième pompe pour pouvoir augmenter la capacité de brassage);
- cuve d'empâtage/filtration équipée de fond et de virole chauffés ;
- conception compacte : le châssis et le caillbotis perforé relient tous les composants de la salle de brassage en un monobloc ;
- process adaptable : possibilité de contrôle et de régulation de la température, débit du mout, rotation de l'agitateur, réglages des timers ;
- la salle de brassage permet l'empâtage multipalier (step mashing).



Salle de brassage compacte BH2

- BH2**
- 1 Cuve d'empâtage / cuve de filtration - cuve supérieure
 - 2 Cuve à eau chaude - cuve inférieure
 - 3 Cuve d'ébullition / Whirlpool
 - A Échangeur de chaleur à plaques
 - B Pompe
 - C Unité de contrôle avec écran tactile
 - D Collecteur avec vannes papillon
 - E Trémie (option)
 - F Caillebotis avec escalier
 - G Agitateur

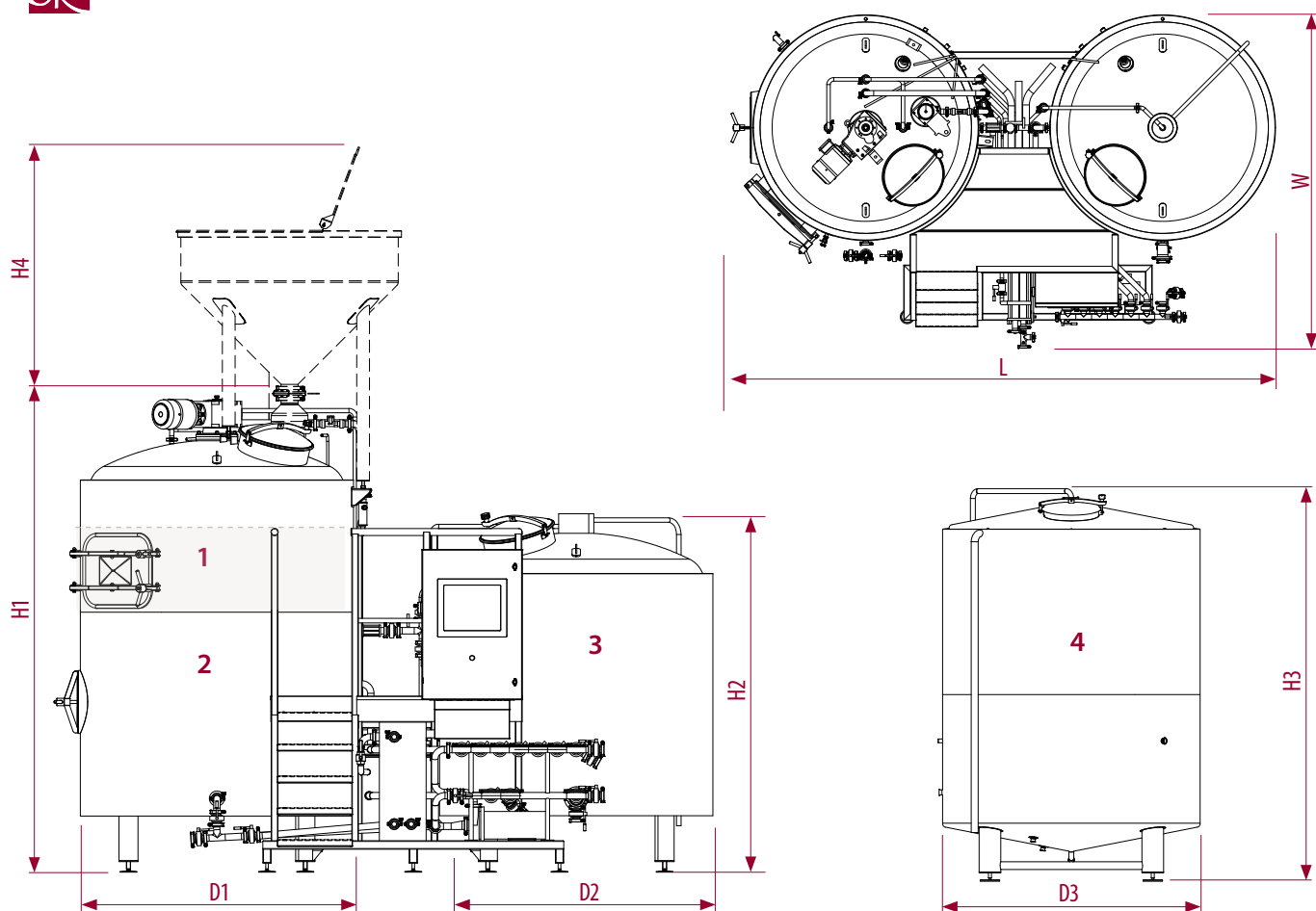
Salle de brassage compacte BH3

- BH3**
- 1 Cuve d'empâtage / cuve de filtration - cuve supérieure
 - 2 Whirlpool - cuve inférieure
 - 3 Cuve d'ébullition
 - 4 Cuve à eau chaude
 - A Échangeur de chaleur à plaques
 - B Pompe (2x)
 - C Unité de contrôle avec écran tactile
 - D Collecteur avec vannes papillon
 - E Trémie (option)
 - F Caillebotis avec escalier
 - G Agitateur





Système d'empâtage à infusion multipalier



Salle de brassage BH2 / BH3		BH 10 hl	BH 20 hl	BH 25 hl
Quantité max. de maïs (cuve 1)	L	655	1580	1790
Volume (cuve 2)	L	1140	2800	2915
Volume (cuve 3)	L	1400	2670	3200
Volume (cuve 4)	L	2000	4100	5100
Diamètre (D1)	mm	1335	1890	1990
Diamètre (D2)	mm	1335	1760	1925
Diamètre (D3)	mm	1370	1680	1680
Hauteur cuve (H1)	mm	2730	2790	2850
Hauteur cuve (H2)	mm	2050	2150	2210
Hauteur cuve (H3)	mm	2000	2500	3000
Hauteur trémie (H4)	mm	1150	1610	1880
Longueur totale (L)	mm	3400	4250	4600
Largeur totale (W)	mm	1950	2510	2640

* Les dimensions indiquées sont approximatives.





Micro brasserie MB2 / MB4 / MB5

- nous projetons et fabriquons les équipements pour les petites et moyennes brasseries ;
- différentes possibilités d'ensembles de cuves : cuves multifonctions (empâtage/filtration, ébullition/whirlpool), cuves de process indépendantes (empâtage, filtration, ébullition, whirlpool, cuve à eau chaude, cuve à eau froide) ;
- tuyauterie, vannes, capteurs, éléments de connexions, câblages ;
- pompes séparées pour chaque cuve, ce qui empêche le mélange du produit ;
- CIP séparé pour chaque cuve ;
- interface utilisateur simple avec écran tactile ;
- passerelle antidérapante avec escalier qui unie tous les composants; permet à l'utilisateur un accès aisé aux cuves et un contrôle sur les process. L'utilisateur pilote les process à l'aide d'un automate placé sur la balustrade de la passerelle.

Infusion multipalier

L'infusion multipalier permet une infusion à de différentes températures. À chaque palier, la température est augmentée pour la valeur souhaitée.

L'avantage principal de l'infusion multipalier est qu'en augmentant progressivement la température et le repos à différentes températures, nous créons les conditions optimales pour l'action des enzymes, ce qui crée la décomposition des substances dans le malt. Ainsi nous créons une bonne base pour le fonctionnement des levures pendant la fermentation. Cette méthode est souvent utilisée pour la production de bière de style allemand.

Le programme pour l'infusion multipalier (step mashing) a 6 paliers.

Pour chaque palier, nous pouvons régler la durée et la température voulue. Au choix, nous pouvons aussi insérer les paramètres de remontage (enclenchement de la pompe) et de mélange (enclenchement de l'agitateur), pour permettre un chauffage homogène de la mouture dans la cuve.

CIP

Le CIP intégré permet deux possibilités d'utilisation :

- Nettoyage du système avec de l'eau chaude qui est pompée de la cuve à eau chaude (HWT). Il faut ouvrir les vannes nécessaires pour permettre la circulation de l'eau chaude dans les parties du système que vous voulez nettoyer. Régler la vitesse voulue de la pompe.
- Nettoyage du système entier ou de cuves séparées avec les solutions de nettoyage préparées, qui sont alimentées par la connection dédiée.

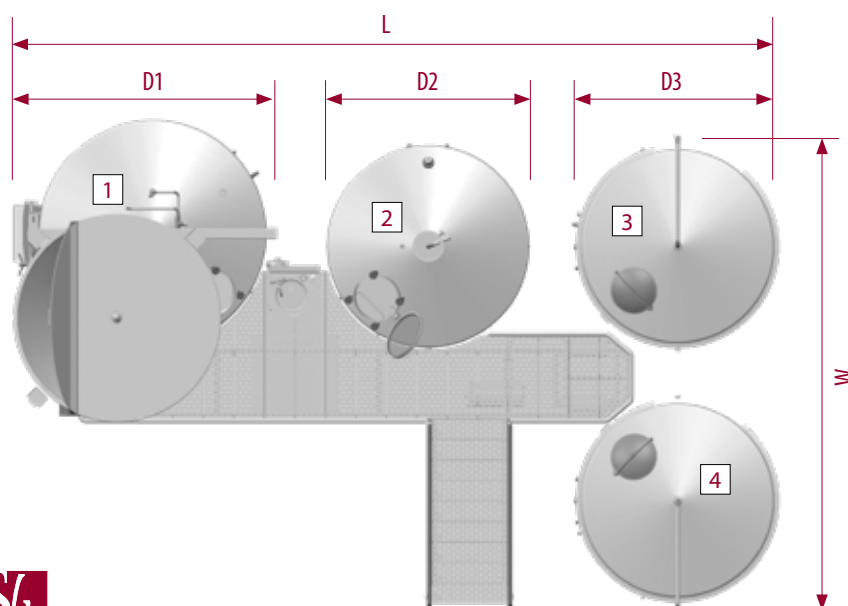
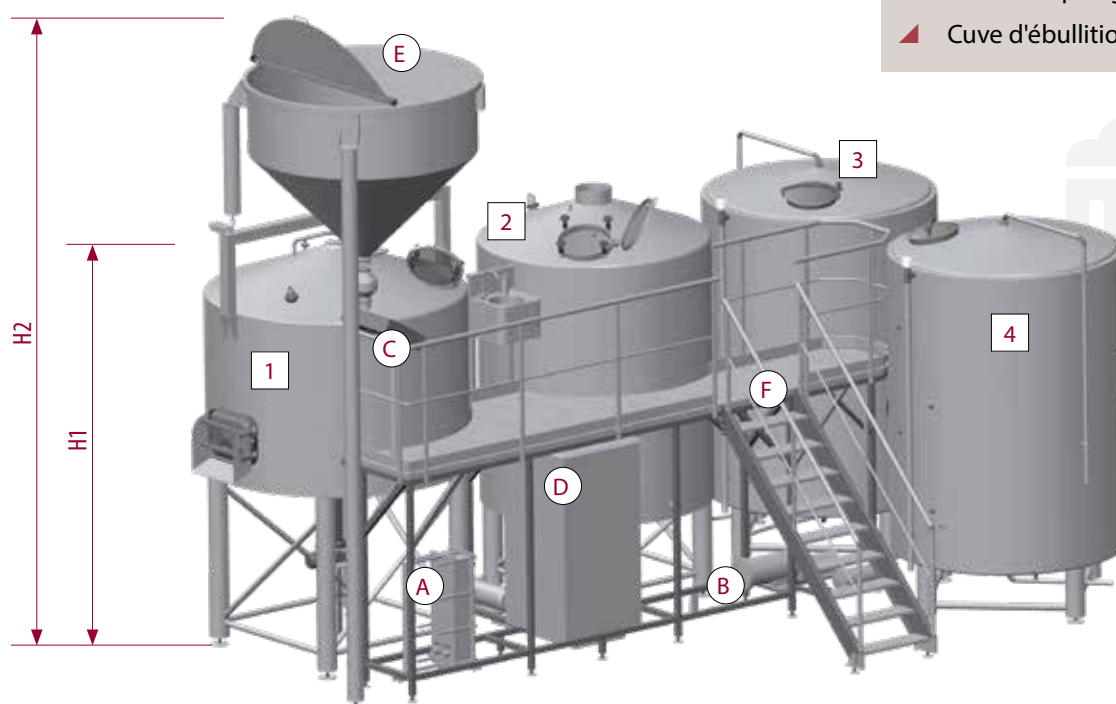
Pompes

Le système est équipé de plusieurs pompes centrifuges sanitaires : pour le transfert de l'eau chaude et froide, pompe pour la cuve d'empâtage, pour la cuve de filtration, pour la cuve d'ébullition et pour le whirlpool. Le nombre de pompes dépend de la version du système.

Les pompes installées sont certifiées pour une utilisation dans le secteur alimentaire. Elles servent pour transférer le produit d'une cuve à l'autre, et pour le CIP.



- ▲ Cuve d'empâtage / Cuve de filtration
- ▲ Cuve d'ébullition / Whirlpool



Composants principaux:

- 1 Cuve d'empâtage / Cuve de filtration
- 2 Cuve d'ébullition / Whirlpool
- 3 Cuve à eau chaude
- 4 Cuve à eau froide
- A Échangeur de chaleur à plaques
- B Pompe
- C Unité de contrôle avec écran tactile
- D Armoire de commande
- E Trémie
- F Passerelles avec escalier

MB2



ID		MB2-40 hl
Cuve d'empâtage / Cuve de filtration (1)	L	4820
Cuve d'ébullition / Whirlpool (2)	L	5810
Cuve à eau chaude (3)	L	7150
Cuve à eau froide (4)	L	7150
Diamètre (D1) _ intérieur/extérieur	mm	2135 / 2235
Diamètre (D2)	mm	1983
Diamètre (D3)	mm	2000
Hauteur totale sans trémie (H1)	mm	3550
Hauteur totale avec trémie (H2)	mm	5860
Longueur totale (L)	mm	7600
Largeur totale (W)	mm	4880

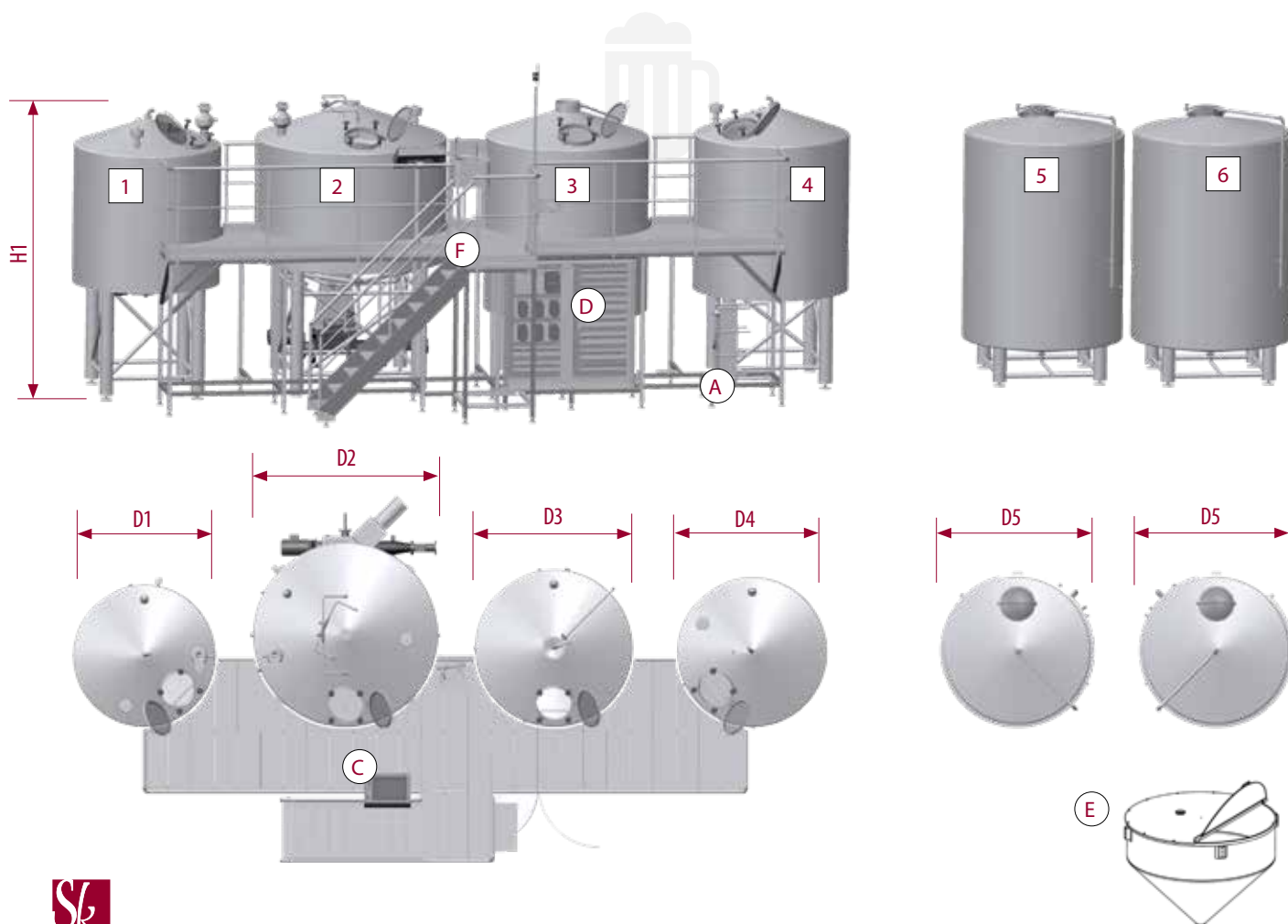
* Les dimensions indiquées sont approximatives.



Micro brasserie MB4-40

MB4_quatre cuves de process

- ▲ Cuve d'empâtage
- ▲ Cuve de filtration
- ▲ Cuve d'ébullition
- ▲ Whirlpool



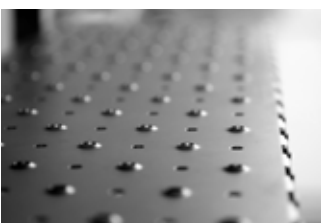
Composants principaux:

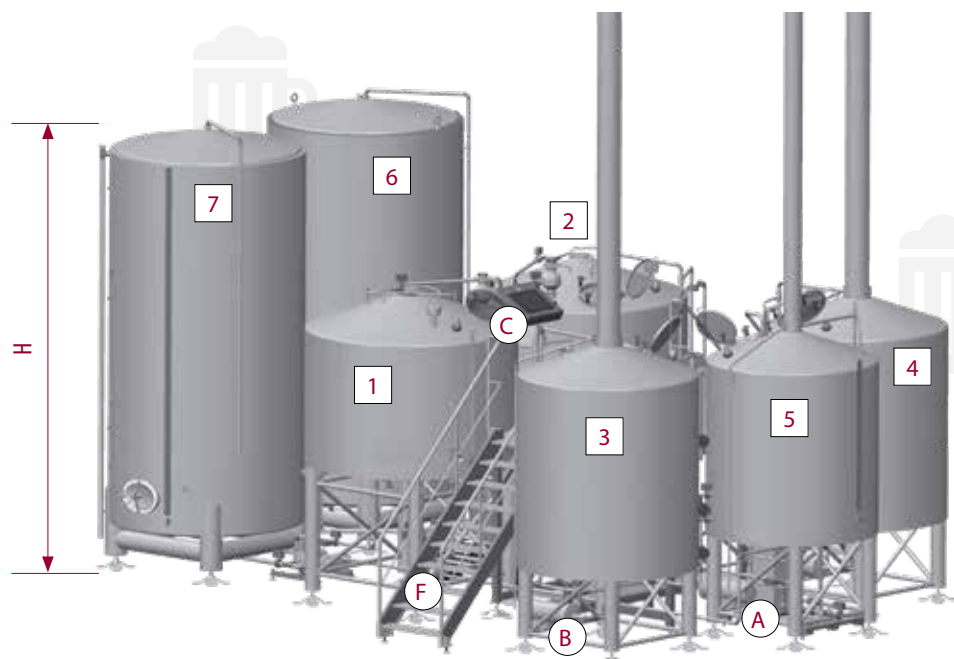
- 1 Cuve d'empâtage
- 2 Cuve de filtration
- 3 Cuve d'ébullition
- 4 Whirlpool
- 5 Cuve à eau chaude
- 6 Cuve à eau froide
- A Échangeur de chaleur à plaques
- B Pompe
- C Unité de contrôle avec écran tactile
- D Armoire de commande
- E Trémie
- F Passerelles avec escalier

MB4

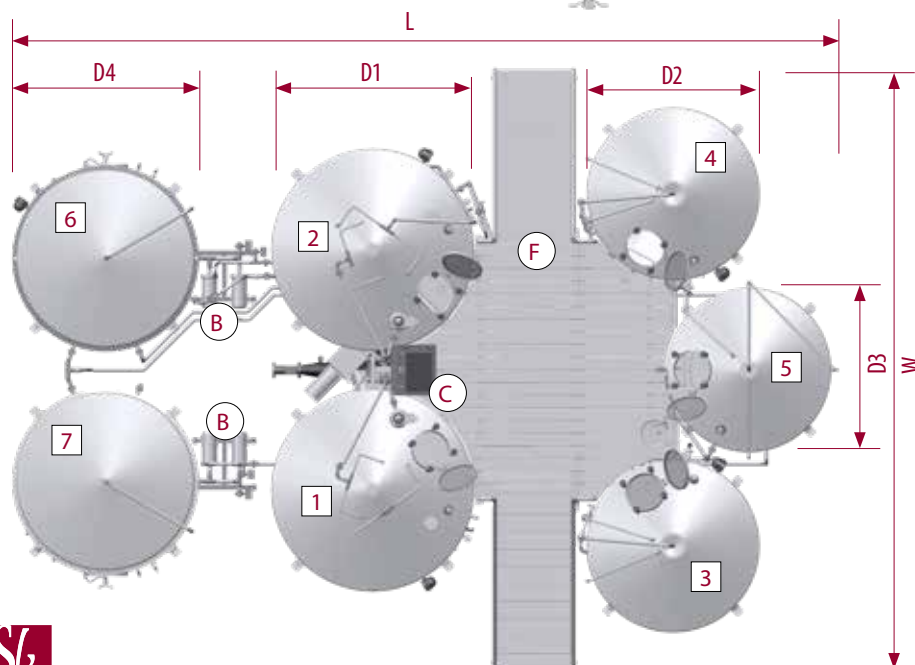
ID		MB4-40 hl
Cuve d'empâtage (1)	L	3745
Cuve de filtration (2)	L	5800
Cuve d'ébullition (3)	L	5725
Whirlpool (4)	L	4780
Cuve à eau chaude (5)	L	7150
Cuve à eau froide (6)	L	7150
Diamètre (D1)	mm	1850
Diamètre (D2) _ intérieur/extérieur	mm	2291 / 2387
Diamètre (D3)	mm	2035
Diamètre (D4)	mm	1935
Diamètre - cuves à eau (D5)	mm	2000
Hauteur totale sans trémie (H1)	mm	3580
Hauteur totale avec trémie (H2)	mm	6480
Longueur totale (L)	mm	9860
Largeur totale (W)	mm	6135

* Les dimensions indiquées sont approximatives.





- ▲ 2 x Cuve de filtration
- ▲ 2 x Cuve d'ébullition
- ▲ Whirlpool



Composants principaux:

- 1 Cuve de filtration / d'empâtage
- 2 Cuve de filtration / d'empâtage
- 3 Cuve d'ébullition
- 4 Cuve d'ébullition
- 5 Whirlpool
- 6 Cuve à eau chaude
- 7 Cuve à eau froide
- A Échangeur thermique
- B Pompe
- C Unité de contrôle avec écran tactile
- D Armoire de commande
- E Trémie
- F Passerelles avec escalier



ID		MB5-40 hl
Cuve de filtration / d'empâtage (1, 2)	L	5800
Cuve d'ébullition (3, 4)	L	5725
Whirlpool (5)	L	4780
Cuve à eau chaude (6)	L	14350
Cuve à eau froide (7)	L	14350
Cuve de filtration (D1) _ Ø intérieur/extérieur	mm	2291 / 2387
Cuve d'ébullition _ diamètre (D2)	mm	2035
Whirlpool _ diamètre (D3)	mm	1935
Cuves à eau _ diamètre (D4)	mm	2200
Hauteur totale (H)	mm	5090
Longueur totale (L)	mm	9765
Largeur totale (W)	mm	7140

* Les dimensions indiquées sont approximatives.





À propos de Škrlj d.o.o.



L'entreprise Škrlj d.o.o. s'est développée sur de riches fondements de la tradition familiale et est aujourd'hui une entreprise européenne reconnue avec des marchés internationaux affirmés.

L'activité principale de l'entreprise est la recherche, la production et la vente de matériel en acier inoxydable pour :

- l'industrie vinicole
- l'industrie brassicole
- l'industrie agro-alimentaire
- l'industrie pharmaceutique

L'entreprise destine une grande partie des ressources financières à la recherche et à l'achat de ressources matériels pour l'optimisation des procédés technologiques déjà affirmés. Nous introduisons aussi de nouvelles technologies informatiques et de production.

Nous proposons des solutions globales dans le cadre des capacités productives suivantes :

- ligne de découpage de tôle d'acier en bobine
- ligne de polissage et brossage de la tôle en plaques
- machine de polissage intérieur et extérieur des fonds et des cuves
- pliage et formage de la tôle
- soudage manuel, mécanique (à plat et circulaire) et robotisé (TIG, MIG/MAG, plasma)
- cabine de décapage automatique de gros articles par jet de sable avec des billes de CrNi
- passivation de produits finis
- traitement avec machine à commande numérique MOCN (CNC)
- la découpe au jet d'eau abrasif
- numérisation 3D
- découpage laser 2D et 3D
- soudage par laser
- électropolissage



www.sk-skrlij.com



Œnologie



- Cuves à vin
- Vinificateurs
- Pressoirs pneumatiques
- Équipement pour la thermorégulation
- Étiqueteuses

Bière



- Fermenteurs
- Cuves de stockage de la bière
- Salles de brassage compactes
- Conception, fabrication et installation de salles de brassage de petite et moyenne taille
- Étiqueteuses

Industrie agroalimentaire



- Cuves pour le stockage (lait, yaourt)
- Cuves pour la transformation du lait et des produits laitiers
- Cuves pour la fabrication et le stockage de boissons alcooliques,
- Cuves pour la fabrication et le stockage de fruits et boissons gazeuses
- Cuves pour le stockage d'eau, d'huile, de vinaigre

Pharmaceutique

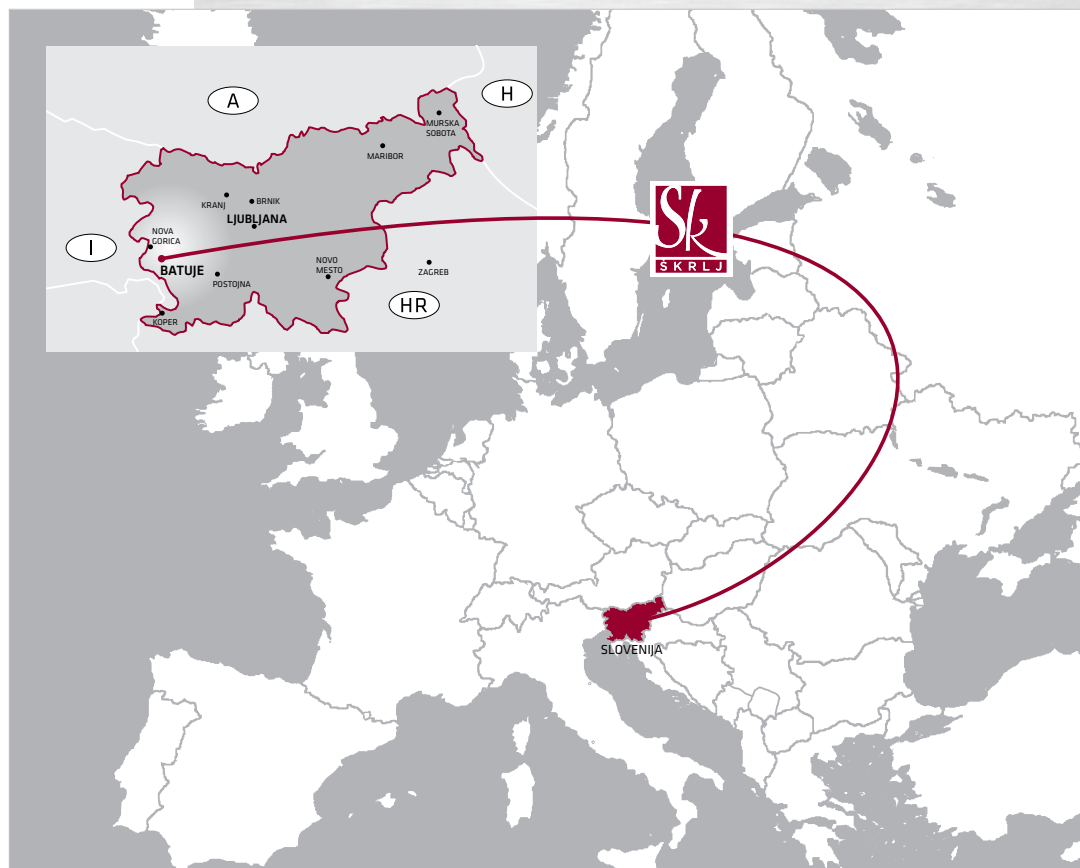


- Cuves CIP (NEP) /SIP (SEP)
- Cuves pour la préparation d'eau stérile WFI et d'eau dépurée PW
- Cuves pour le stockage de solution stérile et non-stérile
- Réacteur / bioréacteur
- Fermenteurs
- Cuves de mélange
- Matériel pour l'extraction

Autres produits



- Équipements pour l'industrie chimique
- Silos pour le stockage de produits en vrac (céréales, farine etc.)
- Réservoirs pour le stockage de liquides
- Cuves pour le stockage de produits usés
- Caillebotis, passerelles et escaliers
- Caniveaux de drainage
- Autres équipements sur commande



Adresse :

Škrlj d.o.o.

Dunajska cesta 196 · SI-1000 Ljubljana · Slovénie

Production et direction :

Škrlj d.o.o.

Batuje 90 · SI-5262 Črniče · Slovénie

Tel.: 00386 5 364 35 00

Fax: 00386 5 364 35 25

e-mail: sk@sk-skrjlj.com

www.sk-skrjlj.com

GPS:

13° 46' 16" E / 45° 53' 08" N

TANKPLACE

Dessinez votre plan!

Créez un plan de votre brasserie et donnez vie à votre idée!