

Systèmes de brassage Škrlj



Système MINI 500L

Avec cette nouvelle série de «mini brasseries Škrlj», nous proposons aux utilisateurs un système complet pour le brassage, la fermentation et la maturation de la bière. La base du système est notre salle de brassage compacte de 500 L et un ensemble de cuves de fermentation et de maturation.

Les mini brasseries Škrlj sont parfaites pour les brasseurs qui souhaitent produire de petites quantités de bière, expérimenter avec différentes saveurs et brasser de la bière en utilisant uniquement les meilleurs ingrédients et en suivant leurs propres recettes.

Salle de brassage compacte BHM 500

- ❖ Empâtage par infusion
- ❖ Empâtage par décoction



Conception moderne

- deux cuves combinées (cuve d'empâtage/filtration et cuve d'ébullition/whirlpool)
- monté sur un châssis de support en acier inoxydable,
- système complet de tuyauterie et de câblage
- cuves équipées de zones de chauffage (fond et paroi)
- chauffage à huile thermique, réchauffeur d'huile intégré avec pompe
- accès facile aux vannes de régulation sur le devant de la salle de brassage, les fonctions des vannes individuelles sont gravées sur les tuyaux
- équipement CIP

Fabrication de haute qualité

- techniques de soudage modernes : soudage TIG, zones de chauffage/refroidissement soudées au laser (pillow plate - double paroi) sur la virole et sur le fond, soudure orbitale de la tuyauterie
- surfaces intérieures polies de tous les composants en contact avec le produit
- en acier inoxydable, seulement des matériaux certifiés sont utilisés (option: acier inoxydable avec revêtement TiN, aspect cuivre)



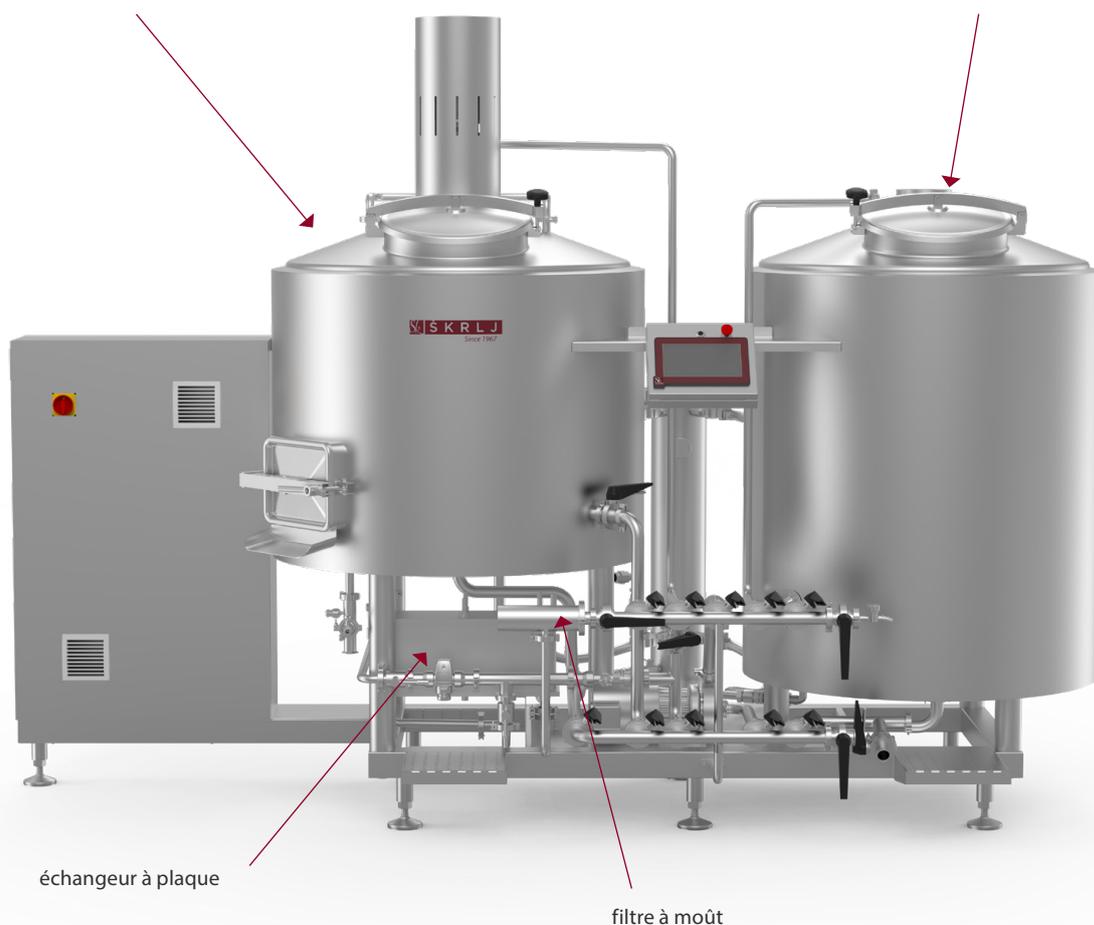
Salle de brassage BHM500 - conception moderne et améliorations technologiques

CUVE D'EMPÂTAGE/FILTRATION

- couvercle de cuve soudé avec trappe ovale et mise à l'air
- cuve surélevée pour permettre l'écoulement du moût par gravité
- plus grand diamètre de la cuve et surface de la grille de filtration
- volume brut (jusqu'au couvercle) : 700 L
- volume de travail net : 600 L
- permet le brassage de bières très alcoolisées (18°P 500 L)

CUVE D'ÉBULLITION / WHIRLPOOL

- couvercle de cuve soudé avec trappe ovale et mise à l'air
- plus grand diamètre de la cuve et hauteur de la virole
- volume brut (jusqu'au couvercle) : 860 L
- volume de travail net : 600 L



AUTRES ÉQUIPEMENTS :

- échangeur à plaque déplacé dans la zone sous la cuve d'empâtage
- vanne mélangeuse thermostatique automatique avec réglage manuel
- accès facile au filtre devant l'échangeur à plaque

