

BIERFERMENTER

Gewölbter Deckel und kegelförmiger Boden
Isoliert mit Polyurethanschaum
Doppeltwirkendes Entlüftungsventil (unter 60 BBL)
Druck- und Anti-Vakuum-Ventil (60 BBL und mehr)
CIP mit Sprühkugel und Abstrahlarmen
Temperatur, Sensor, Probeentnahmeventil und Drosselventile
Schattenfreier Einstiegsschacht
2" Ablassöffnung an der Unterseite
6" Hopfenöffnung
Drehbarer Absticharm



ROBUSTER BIERFERMENTER AUS HOCHWERTIGEM EDELSTAHL AISI304

CE-KONFORMER, ABSOLUT STERILER BIERFERMENTER

Der Bierfermenter von THIELMANN kann als wichtiger Teil einer jeden Brauanlage mühelos in Ihren bestehenden Betriebsablauf eingebunden werden. Der Fermentierungsprozess beginnt, sobald gekühlte Bierwürze in den mit Hefe gefüllten Fermenterkessel gegeben wird. Falls Ale hergestellt werden soll, wird die Würze für etwa zwei Wochen auf einer konstanten Temperatur von 20° C gehalten. Handelt es sich um ein Lagerbier, so wird etwa sechs Wochen lang eine Temperatur von 9° C gehalten. Da Fermentierung erhebliche Hitze erzeugt, muss der Behälter durchgehend gekühlt werden, um die korrekte Temperatur beizubehalten.

Die Außen- und Innenseite des Tanks wird aus hochwertigem Edelstahl AISI304 hergestellt und ist mit einem Glykol-Kühlmantel ausgestattet, der die Kühlleistung des Glykols verstärkt und so für geringere Lagertemperaturen sorgt. Das isolierte Innere verfügt über polierte und passivierte TIG-Schweißnähte (GTAW), die ein absolut steriles Verfahren sowie eine einfache und effektive Reinigung ermöglichen. Für letztgenannte kommt eine 360°-Sprühkugel aus Edelstahl zum Einsatz. Die Innenoberfläche kann abhängig von Ihren individuellen Anforderungen entweder säurepassiviert oder hochglanzpoliert werden. Weiterhin profitieren Sie von zusätzlichen hilfreichen Funktionen wie einem Ventil zur Probeentnahme, einer bequem erreichbaren Öffnung zur Hopfenzugabe, einem Rackarm und einer Propfvorrichtung. Der Bierfermenter von THIELMANN ist ein bewährter Druckbehälter, der auf einen Betriebsdruck von bis zu 1,5 Bar/22 Psi ausgelegt ist.

PRODUKTANWENDUNGEN

- Bierfermentierung



FUNKTIONEN

- Glykol-Kühlmantel
- Innen- und Außenseite des Tanks aus Edelstahl AISI304
- Isolierung: Polyurethan
- **Hochglanzpolitur oder Säurepassivierung der Innenseite**
- **Schattenfreier seitlicher Einstiegsschacht: 280 x 380 mm**
- **Steriles Probeentnahmeventil**
- **Mit Hopfenzugabeöffnung**
- **Mit Rackarm**
- **Mit Pfropfvorrichtung**
- Kegelförmiger Boden 60°
- Behältergröße 1.060 x 2.400 mm
- Auslegungsdruck: 3 Bar / 43,5 Psi, Betriebsdruck: 1,5 Bar / 22 Psi
- Sprühkugel: AISI304, 360° für umfassende Reinigung
- Schweißung: 100 % TIG-Schweißfugen (GTAW)
- Alle Nähte wurden perfekt poliert
- CE-konform

ZUBEHÖR

- Magnetventil
- Pfropfvorrichtung
- Druckmesser
- Probeentnahmeventil
- Sprühkugel
- Drosselventil

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

	INNENRAUM	MANTEL
Material	AISI304	AISI304
Betriebsdruck	1.5 BAR / 22 PSI	1.5 BAR / 22 PSI
Auslegungsdruck	3 BAR / 43.5 PSI	3 BAR / 43.5 PSI
Behältergröße	Ø1060*2400 mm	
Kühlung	Glykol-Wasserkühlung	
Isolationsmaterial	Polyurethan	
Isolationsdicke	80 mm	
Außenbehälterdicke	2.0 mm	
Zwischenbehälterdicke	3.0 mm	
Abdeckbehälterdicke	3.0 mm	
Kegelwinkel	60°	
Kegelvolumen	180 L / 1.55 BBL	
Zylindervolumen	635 L / 5.43 BBL	
Deckungsvolumen	88 L / 0.75 BBL	
Nutzvolumen	590 L / 5 BBL	

VOLUMEN

- 590 L / 5 BBL