

FERMENTADOR DE CERVEZA

Cabezal cóncavo y fondo cónico
Aislado con espuma de poliuretano
Válvula de purga de aire de doble efecto (debajo de los 7000 L)
Válvula de presión y antivacío (a partir de los 7000 L)
CIP con bola de rociado y sistema de soplado
Temperatura, sensor, válvula de muestra y válvulas de mariposa
Boca de inspección sin sombra
Salida de drenaje inferior de 5 cm
Puerto para añadir lúpulos de 15 cm
Brazo de extracción giratorio



FERMENTADOR DE CERVEZA DURADERO CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE AISI304 DE ALTA CALIDAD

TANQUE DE FERMENTACIÓN DE CERVEZA TOTALMENTE ASÉPTICO Y APROBADO CE

El fermentador de cerveza THIELMANN puede integrarse fácilmente en sus operaciones como una pieza clave del equipo de elaboración de cerveza. El proceso de fermentación comienza cuando el mosto ya enfriado se transfiere al recipiente de fermentación, donde ya se ha añadido la levadura. Si la cerveza que se va a preparar es una cerveza tipo ale, el mosto se debe mantener a una temperatura constante de 20 °C durante aproximadamente dos semanas. Si la cerveza es una cerveza rubia, la temperatura se debe mantener a 9 °C durante aproximadamente seis semanas. Dado que la fermentación produce una cantidad sustancial de calor, los tanques deben enfriarse constantemente para mantener la temperatura adecuada.

La parte exterior e interior del tanque está construida en acero inoxidable AISI304 de alta calidad, y cuenta con una camisa de refrigeración de glicol que aumenta el rendimiento de enfriamiento y mantiene las temperaturas más bajas para las cervezas rubias. El interior aislado cuenta con soldaduras TIG pulidas y pasivadas (GTAW) que permiten un proceso totalmente aséptico, así como una limpieza fácil y efectiva. La limpieza se lleva a cabo mediante una bola de rociado de acero inoxidable que cubre un ángulo de 360°. Las superficies interiores pueden ser pasivadas con ácido o pulidas para un acabado tipo espejo, según sus requerimientos. Otras funciones inteligentes incluyen un valor de muestreo, un puerto diseñado para añadir lúpulos, un brazo de extracción y un dispositivo de taponado. El fermentador de cerveza THIELMANN, un recipiente de presión de eficacia comprobada, está diseñado para utilizarse en presiones de trabajo de hasta 1,5 Bares.



CARACTERÍSTICAS

- Camisa de enfriamiento de glicol
- La parte interior y exterior del tanque están construidas en acero inoxidable AISI304
- Aislante: poliuretano
- **Superficies interiores pulidas tipo espejo o pasivadas con ácido**
- **Boca de inspección sin sombra: 280 x 380 mm**
- **Válvula de muestra aséptica**
- **Puerto para añadir lúpulos**
- **Brazo de extracción**
- **Dispositivo de taponado**
- Fondo cónico de 60°
- Tamaño del tanque: 1060 x 2400 mm
- Presión de diseño: 3 Bares / 43.5 Psi; presión de trabajo: 1.5 Bares / 22 psi
- Bola de rociado: construida en AISI304 para una limpieza integral de 360°
- Proceso de soldadura: juntas de soldadura 100 % TIG (GTAW)
- Todas las uniones están perfectamente pulidas
- Aprobación CE

ACCESORIOS

- Electroválvula
- Dispositivo de taponado
- Manómetro
- Válvula de muestra
- Bola de rociado
- Válvula de mariposa

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	INTERIOR	CAMISA
Material	AISI304	AISI304
Presión de trabajo	1.5 BAR / 22 PSI	1.5 BAR / 22 PSI
Presión de diseño	3 BAR / 43.5 PSI	3 BAR / 43.5 PSI
Tamaño del tanque	Ø1060*2400 mm	
Modo de refrigeración	Refrigeración por agua y glicol	
Material de aislamiento	Poliuretano	
Espesor del aislamiento	80 mm	
Espesor de la parte exterior del tanque	2.0 mm	
Espesor de la parte interior del tanque	3.0 mm	
Espesor de la cubierta del tanque	3.0 mm	
Ángulo del cono	60°	
Volumen del cono	180 L / 1.55 BBL	
Volumen del cilindro	635 L / 5.43 BBL	
Volumen de la cubierta	88 L / 0.75 BBL	
Volumen efectivo	590 L / 5 BBL	

VOLUMEN

- 590 L / 5 BBL