



- Equipos y Accesorios.
- Insumos Maltas, Lúpulos y Levaduras.
- Cursos y Asesorías.
- Fabricación y venta de Cerveza Artesanal.

FICHA TECNICA EQUIPO AUTOMATIZADO 50 LTS



Estructura en acero al carbón de 1" en tubo cuadrado soldado con proceso MIG y pintado con pintura en polvo electrostática; ruedas de 2" giratorias, las frontales con freno.

Sistema de gas natural o gas propano, con 3 quemadores de alta eficiencia y de sopletes, recubiertos en su parte externa con un enfocador en acero inoxidable 304.

Cada quemador cuenta también con un sistema de generación de chispa con 2 electrodos para el encendido de este.

Tres ollas de 50 lts que constan de lo siguiente:

Olla de Licor o Agua caliente:

Capacidad total 50 lts

Salida de ½" con llave en acero inoxidable y férula clamp de 1"



- Equipos y Accesorios.
- Insumos Maltas, Lúpulos y Levaduras.
- Cursos y Asesorías.
- Fabricación y venta de Cerveza Artesanal.

Termómetro bimetálico de 3" de diámetro y punzón de 4"

Tapa

Olla de Maceración:

Capacidad total 50 lts

Salida de ½" con llave en acero inoxidable y férula clamp de 1"

Sensor de temperatura para el sistema de control

Tapa

Falso fondo en malla perforada de 1,5 mm en acero inoxidable y tubo interno de 5/8" para extracción de mosto

Olla de Hervido:

Capacidad total 50 lts

Salida de ½" con llave en acero inoxidable y férula clamp de 1"

Tapa

Sistema de recirculación:

El sistema de recirculación está compuesto por una bomba centrífuga de 1/20 HP con motor eléctrico de 110 v y carcasa plástica apto para alimentos, férulas clamp de 1" a la entrada y a la salida, con llave de ½" en acero inoxidable 304 para regulación de flujo.

El recirculado del mosto por todas las ollas y el enfriador se realiza por mangueras plásticas atóxicas de ½" reforzadas internamente con NYLON. Los extremos de las mangueras van con conexiones clamp para acoplamiento a las llaves.



- Equipos y Accesorios.
- Insumos Maltas, Lúpulos y Levaduras.
- Cursos y Asesorías.
- Fabricación y venta de Cerveza Artesanal.

Sistema de enfriado:

El sistema de enfriamiento de mosto consta de un intercambiador de placas en acero inoxidable y cobre con un área de enfriamiento de 0,48 m², y conexiones clamp de 1" para la entrada y salida de mosto y racores con rosca de ¾" NPT para la conexión del agua de enfriamiento.

Caja de control:

El equipo cuenta con una caja de control la cual consta de lo siguiente:

Interruptor de muletilla de 2 posiciones para encendido del quemador de la olla de licor o agua caliente, y su respectiva luz piloto de color verde que indica cuando esta encendido.

Interruptor de muletilla de 2 posiciones para encendido del quemador de la olla de maceración, y su respectiva luz piloto de color verde que indica cuando esta encendido. Adicional cuenta con un control de temperatura PID el cual controla la temperatura a la cual este fijado, permitiendo que el quemador prenda o apague automáticamente.

Interruptor de muletilla de 2 posiciones para encendido del quemador de la olla de hervido, y su respectiva luz piloto de color verde que indica cuando esta encendido.

Interruptor de muletilla de 2 posiciones para encendido de la bomba de recirculación, y su respectiva luz piloto de color verde que indica cuando está encendida.

Interruptor de muletilla de 2 posiciones para encendido general de toda la caja de control, y su respectiva luz piloto de color verde que indica cuando esta encendido.

Adicional a la caja de control el equipo cuenta con tres electroválvulas de 110 v una para cada quemador la cual se activa desde la caja de control y que permite el paso de gas para el encendido del quemador.