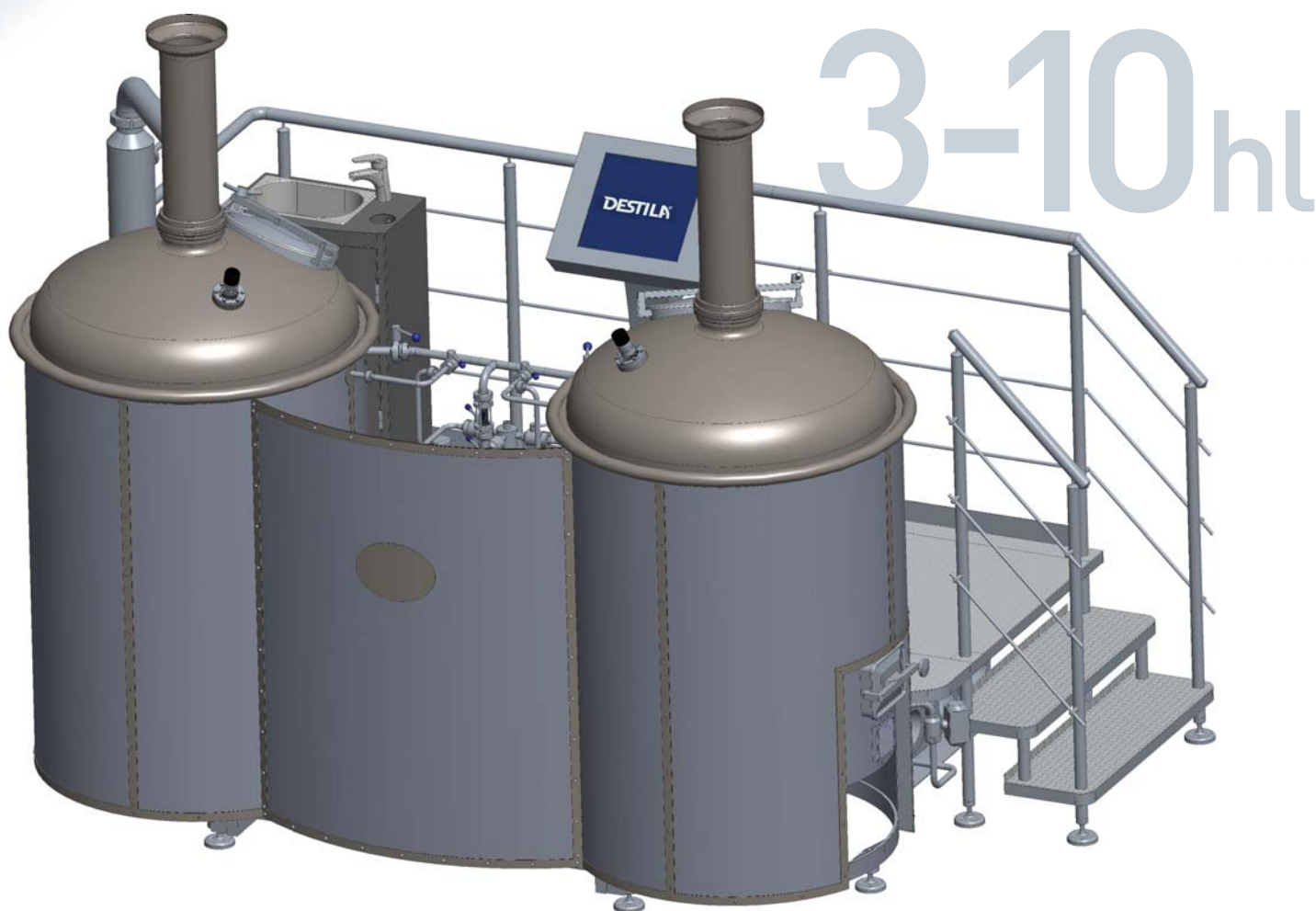


DESTILA®

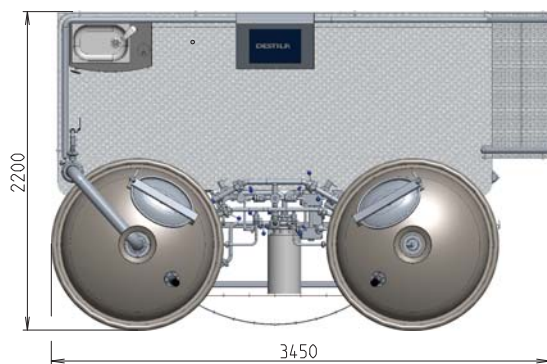
www.destila.eu

Salle de brassage de 3-10 hl

Salle de brassage composée de 2 cuves en inox ou en cuivre, pour cuire 3, 5 et 10 hl de moût froid avec imitation de cheminée.
Le chaudron permet de cuire la bière par décoction et infusion. Le chauffage du chaudron à moutte-moût est assuré par un générateur de vapeur à gaz ou électrique d'une capacité de 50-120 kg de vapeur par heure, avec une pression de service de 4,4 bars.
Une alternative est le chauffage sans pression, le fluide chauffant étant de l'huile thermique. La puissance consommée par le chaudron avec corps chauffants électriques est de 37,5 - 75 kW. Les cuves et les tuyaux de raccordement sont en acier inoxydable DIN 1.4301. La rugosité de la surface interne des cuves est $Ra \leq 0,8$.
Les revêtements externes des cuves sont également en inox, soudés à l'arc. La surface externe peut être poncée ou polie, plaquée de cuivre à la demande. L'isolation thermique de la partie cylindrique des cuves est une mousse de polyuréthane de 50 mm. Le fond chauffant avec double paroi latérale est isolé par laine minérale. Le lavage et l'assainissement des cuves est assuré par pompeaux de nettoyage.



Salle de brassage 5 hl en inox
(image d'illustration)



Eléments du chaudron

Cuve d'empâtage et de filtration

Réceptacle cylindrique à fond plat. Le fond est surplombé d'un tamis de filtrage en inox, aux mailles trapézoïdales en fil soudé. Le réceptacle est équipé d'un système d'aération pour un meilleur filtrage du moût et d'une latte réglable en hauteur permettant la sortie de la drêche.

ÉQUIPEMENTS : actionnement du bras d'aération avec réglage de rotation par variateur de fréquence, sortie latérale de drêche, buses de rinçage de l'espace sous le fond de filtrage, capteur de température PT100, trappe, éclairage DEL intérieur de la cuve, imitation de cheminée.

Cuve à maïs-moût

Réceptacle cylindrique avec fond légèrement conique, équipé pour le chauffage vapeur d'un fond chauffant en inox et d'une chemise de vapeur (double paroi) latérale à commande indépendante au bas du réservoir. Les chemises de vapeur sont conformes aux exigences de l'Ordonnance gouvernementale tchèque n° 219/2006 Sb. (Directive du Parlement européen et du Conseil n° 2014/68/EU) relative aux réceptacles à pression. Les vannes d'arrivée de vapeur ont un réglage fluide. La cuve sert également de réceptacle d'aération/mélange, le mouvement étant assuré par la pompe de circulation.

ÉQUIPEMENTS : fond chauffant avec double paroi latérale, capteur thermique PT100, trappe, éclairage DEL interne du réservoir, imitation de cheminée

Pompe centrifuge

Pour moût et maïs avec cycle de circulation ouvert. Sert à pomper la maïs, puis au filtrage. Régime de la pompe commandé par variateur de fréquence.

Refroidisseur à plaque du moût

A un étage, pour le refroidissement du moût de +98°C à la température de fermentation. Le fluide de refroidissement est de l'eau très froide. Température d'entrée +1°C, température de sortie +70°C. La régulation de la température de sortie du moût est manuelle ou automatique, selon la valeur réglée sur le panneau de commande du chaudron.

Aération du moût, tuyaux de raccordement, réservoirs à drêche

Plateforme de service

Permet l'accès aux cuves, aux éléments de commande et au panneau de commande du chaudron.

Accessoires de service du chaudron

3x saccharimètre, 1x cylindre de refroidissement, 1x évier en inox, 1x robinet de mélange d'eau, 2x barres de mesure, 2x cuve à drêche, accessoires de travail techniques, brosses

Condensateur de vapeurs d'échappement

Assure la condensation de la vapeur générée en cours de cuisson et son évacuation dans la canalisation. Réduit également le taux d'odeur dans l'espace du chaudron. Les vapeurs sortantes servent simultanément à chauffer l'eau collectée dans la cuve à eau chaude. La canalisation contient une buse d'arrosage, évitant les dépôts de silices issues du houblon.

Commande du chaudron

Deux variantes de système de commande sont disponibles au choix. Les deux permettent une commande fluide de la vitesse de rotation des moteurs des pompes et des actionnements des systèmes de mélange via un variateur de fréquence.

1. Panneau graphique permettant de commander à distance les clapets via actionnements pneumatiques, et la surveillance automatique des limites de température définies en cours de processus. Affiche des informations sur les températures dans les cuves du chaudron.
2. Panneau d'opérateur avec écran tactile et automate programmable (API) Simatic S7 1200 produit par Siemens. Le panneau permet d'entrer les paramètres, de programmer et d'actionner les processus technologiques, d'en changer le régime et d'afficher et d'archiver l'évolution des valeurs mesurées et les états d'erreur. Permet également un accès et un contrôle à distance via internet.

Cuve [hl]	3	5	10
Dimensions globales L/l/h [mm]	2500×1500×2200	3450×2220×2650	3500×2500×3100
Hauteur de la plateforme [mm]	200	580	1000
Poids du chaudron vide, plateforme comprise [kg]	650	1500	2000
Volume total de la cuve de filtrage [l]	400	780	1530
Charge maximale du tamis de filtrage [kg/m ²]	120	130	150
Volume totale du réceptacle à moût-maïs [l]	400	780	1410
Charge moyenne sur 1 m ² , chaudron plein [kg]	380	460	420
Consommation de vapeur de chauffage [kg/heure]	50	80	120
Consommation de vapeur [pour 1 session]	135	225	450
Puissance consommée du générateur électrique de vapeur [kW]	40	50	80
Puissance consommée du chaudron électrique à chauffage par huile [kW]	37,5	37,5	75
Consommation en eau de refroidissement de vapeur [l/session]	60	100	200

