

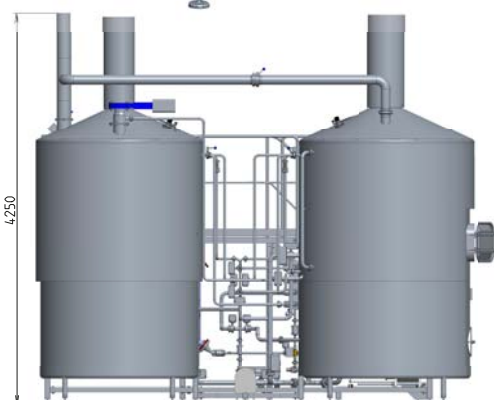
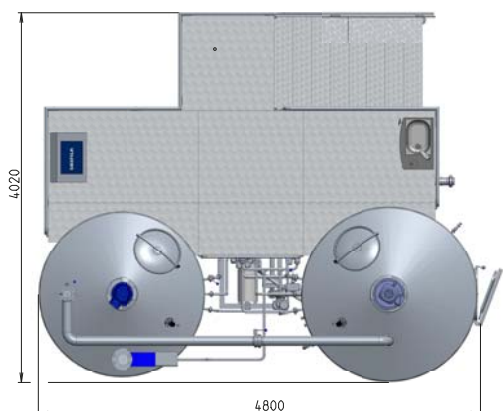
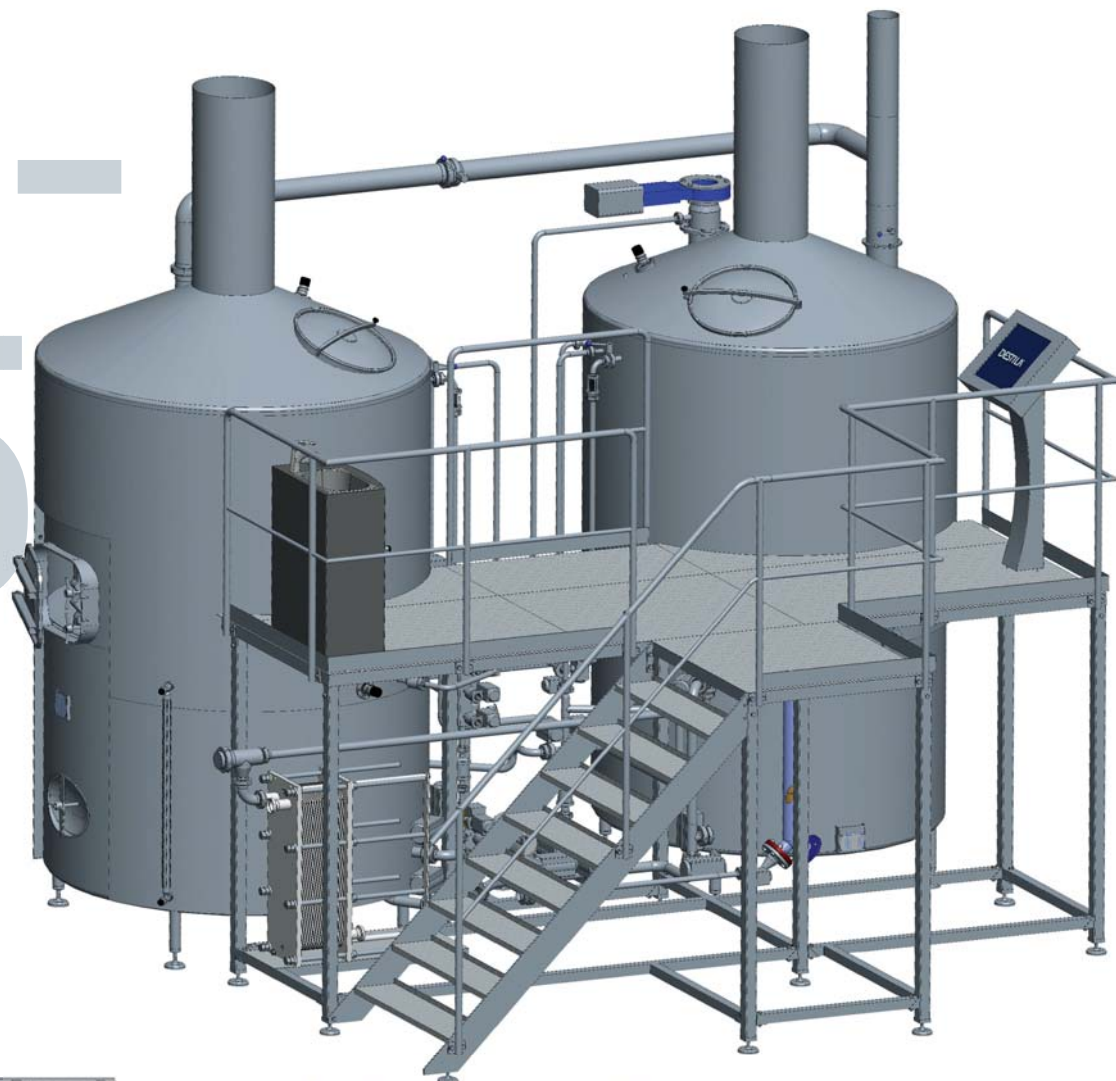
DESTILA®

www.destila.eu

Salle de brassage de 10-25 hl

Salle de brassage composée de 2 cuves en inox pour cuire 10, 15, 20 et 25 hl de moût froid avec imitation de cheminée (le chaudron de 10 hl est également disponible avec placage en cuivre et revêtement externe. Le chaudron permet la cuisson de la bière par décoction et infusion. Le chauffage de la cuve à moût-maische est assuré par un générateur de vapeur à gaz ou électrique d'une performance de 120-300 kg de vapeur par heure, avec une pression de service de la vapeur de 4,4 bars. Les cuves et les tuyaux de raccordement sont en acier inoxydable DIN 1.4301. La rugosité de la surface interne des cuves est de $Ra \leq 0,8$. Les revêtements externes sont également en inox, soudés à l'arc. La surface externe peut être poncée ou polie. L'isolation thermique de la partie cylindrique des cuves et du cache supérieur est composée d'une couche de 50 mm de mousse de polyuréthane. Le fond chauffant avec double paroi latérale est isolé par laine minérale. Des buses d'aspersion permettent le lavage et l'assainissement.

10- 25 hl



**Salle de
brassage 20 hl
en inox**
(image d'illustration)

Eléments du chaudron

Cuve d'empâtage et de filtration

Réceptif cylindrique à fond plat. Le fond est surplombé d'un tamis de filtrage en inox, aux mailles trapézoïdales en fil soudé. Le réceptif 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 situé sous la cuve et caché dans l'imitation de cheminée, 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.

Cuve à maische-moût

Réceptif 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 réceptifs à pression. Les vannes d'arrivée de vapeur ont un réglage fluide. La cuve est équipée d'un système de mélange avec rotation à réglage fluide.

ÉQUIPEMENTS: fond chauffant avec double paroi latérale, actionnement du mélangeur avec réglage de rotation par variateur de fréquence au-dessus de la cuve et caché dans l'imitation de cheminée, capteur thermique PT100, trappe, éclairage DEL interne du réservoir.

Cuve de mélange

Elle est située sous la cuve d'empâtage et de filtration, et partage le même revêtement. Elle possède un fond légèrement incliné avec rigole pour une meilleure rétention du cône de vase.

ÉQUIPEMENTS : buse tangentielle pour mettre le moût en rotation, évacuation de moût et de vases au bas de la cuve, buse de nettoyage.

Pompe centrifuge

Pour moût et maische avec cycle de circulation ouvert. Sert à pomper la maische, 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

Panneau d'opérateur avec écran tactile et automate programmable (API) Simatic S7 1200 de la société Siemens. Le panneau permet de commander les clapets à contrôle pneumatique, le moteur de la pompe et les actionnements des systèmes de mélange du chaudron, avec régulation fluide de rotation via variateur de fréquence. Commande également le chauffage automatique de l'eau et le refroidissement de l'eau glacée et du moût. 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]	10	20	25
Dimensions globales L/l/h [mm]	4425x2750x3450	4800x4020x4250	6450x3030x410
Hauteur de la plateforme [mm]	1400	1830	1830
Poids du chaudron vide, plateforme comprise [kg]	2700	4000	4200
Volume total de la cuve de filtrage [l]	1530	2835	3250
Charge maximale du tamis de filtrage [kg/m ²]	150	175	180
Volume total du réceptif à moût-maische [l]	1410	2995	3600
Volume total de la cuve de mélange [l]	1210	2260	3410
Charge moyenne sur 1 m ² , chaudron plein [kg]	310	590	600
Consommation de vapeur de chauffage [kg/heure]	120	240	300
Consommation de vapeur [pour 1 session]	450	900	1125
Puissance consommée du générateur électrique de vapeur [kW]	100	160	200
Consommation en eau de refroidissement de vapeur [l/session]	200	400	500

