

# DESTILA®

www.destila.eu

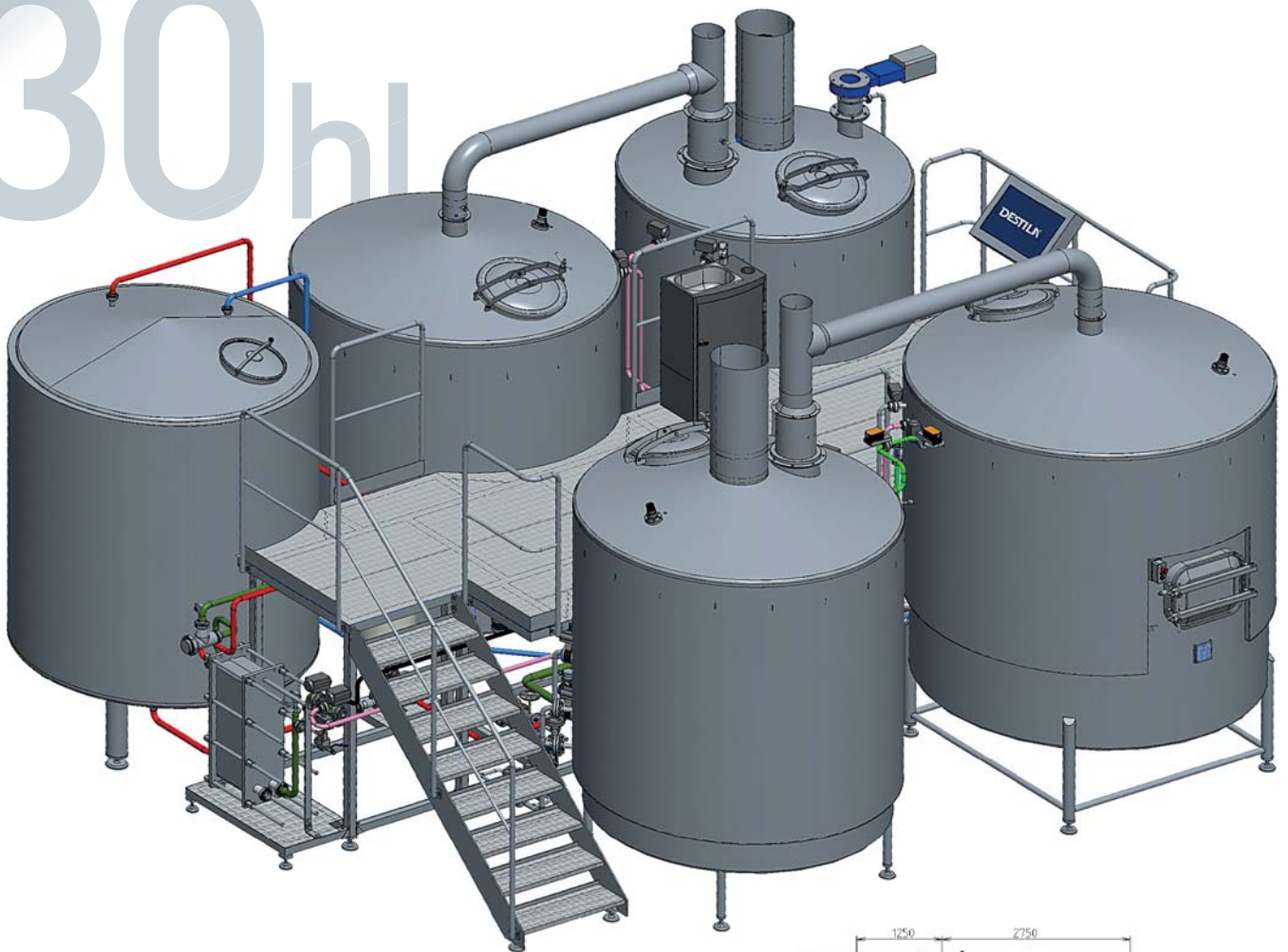
## Salle de brassage de 30 hl

Salle de brassage composée de 4 cuves en inox pour cuire 30 hl avec cheminées d'évacuation de vapeur en inox. Si l'évacuation naturelle de la vapeur n'est pas réalisable, des condensateurs de vapeur peuvent être ajoutés. 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 500 kg de vapeur par heure, avec une pression de service de la vapeur de 4,4 bars.

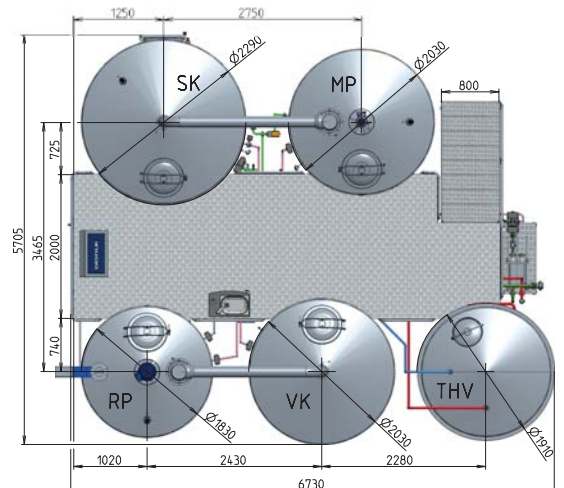
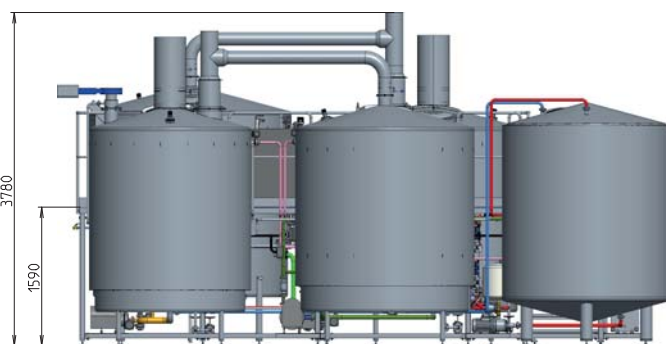
Les cuves et les tuyaux de raccordement sont en acier inoxydable DIN 1.4301. La rugosité de la surface interne des cuves est de  $Ra \leq 0,8$ . Les revêtements externes sont également en inox, soudés à l'arc. La surface externe peut être poncée ou polie. L'isolation thermique de la partie cylindrique 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.

# 30 hl



## Salle de brassage de 30 hl

(image d'illustration)



# Eléments du chaudron

## Cuve de filtration

Récipient cylindrique à fond plat. Le fond est surplombé d'un tamis de filtrage en inox, aux mailles trapézoïdales en fil soudé. Le récipient 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, sortie latérale de drêche, buses de rinçage de l'espace sous le fond de filtrage, capteur de température PT100, trappe, buses de nettoyage, éclairage DEL intérieur de la cuve, imitation de cheminée.

## Cuve à maische

Récipient 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 récipients 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 à moût

Récipient 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 récipients à pression. Les vannes d'arrivée de vapeur ont un réglage fluide.

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

## Cuve de mélange

Récipient cylindrique avec un fond spécial en forme de cône retourné, pour une rétention parfaite des restes 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.

## Pompes centrifuge

Pompes indépendantes pour moût et maische, filtrage et soutirage avec cycle de circulation ouvert. Régime des pompes 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. Performance du refroidisseur 5000 l/heure, surpression maximale 0,6 MPa.

## Plateforme de service

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

## Aérateur du moût, tuyaux de raccordement

### Accessoires de service du chaudron

3x saccharimètre, 1x cylindre de refroidissement, 1x évier en inox, robinet de mélange d'eau automatique, 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

Unité de commande semi-automatique avec panneau d'opérateur à écran tactile et automate programmable (API) Simatic S7 1200 de la société Siemens. Le panneau permet de commander les clapets à contrôle pneumatique, les actionnements du chaudron et les moteurs des pompes, 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]	30
Dimensions globales L/l/h [mm]	6700 × 5300 × 3400
Hauteur de la plateforme [mm]	1550
Poids du chaudron vide, plateforme comprise [kg]	7200
Volume total de la cuve de filtrage [l]	4975
Charge maximale du tamis de filtrage [kg/m <sup>2</sup> ]	160
Volume total de la cuve à maische [l]	3745
Volume total de la cuve à moût [l]	5045
Volume total de la cuve de mélange [l]	4050
Charge moyenne sur 1 m <sup>2</sup> , chaudron plein [kg]	290
Consommation de vapeur de chauffage [kg/heure]	500
Consommation de vapeur [pour 1 session]	1350
Puissance consommée du générateur électrique de vapeur [kW]	240
Consommation en eau de refroidissement de vapeur [l/session]	600

