

МИНИ-ПИВОВАРНИ

ООО «Карат»

352121, Г. Тихорецк, ул. Парковая, 45

тел. 8(800)550-06-97

www.пивотех.рф

► Пивоварня производительностью 1000 литров пивного сусла за варку (21 000 л в месяц).



Цена коммерческого предложения включает изготовление оборудования, монтаж, пусконаладку, две опытные варки пива, обучение мастерству пивоварения, гарантия на оборудование 12 месяцев. Дополнительные расходы : дорога, проживание, питание специалистов «ООО Карат» входит в стоимость данного КП.

Варочный котел оснащен автоматическим пультом управления, что сокращает до 5-ти часов трудозатрат за один цикл варки и соответственно требуемое количество персонала.

На данном оборудовании можно варить любые сорта пива: Немецкие, Чешские, Американские, Крафтовые и другие.

Условия поставки оборудования: самовывоз. Срок изготовления: от 120 дней.

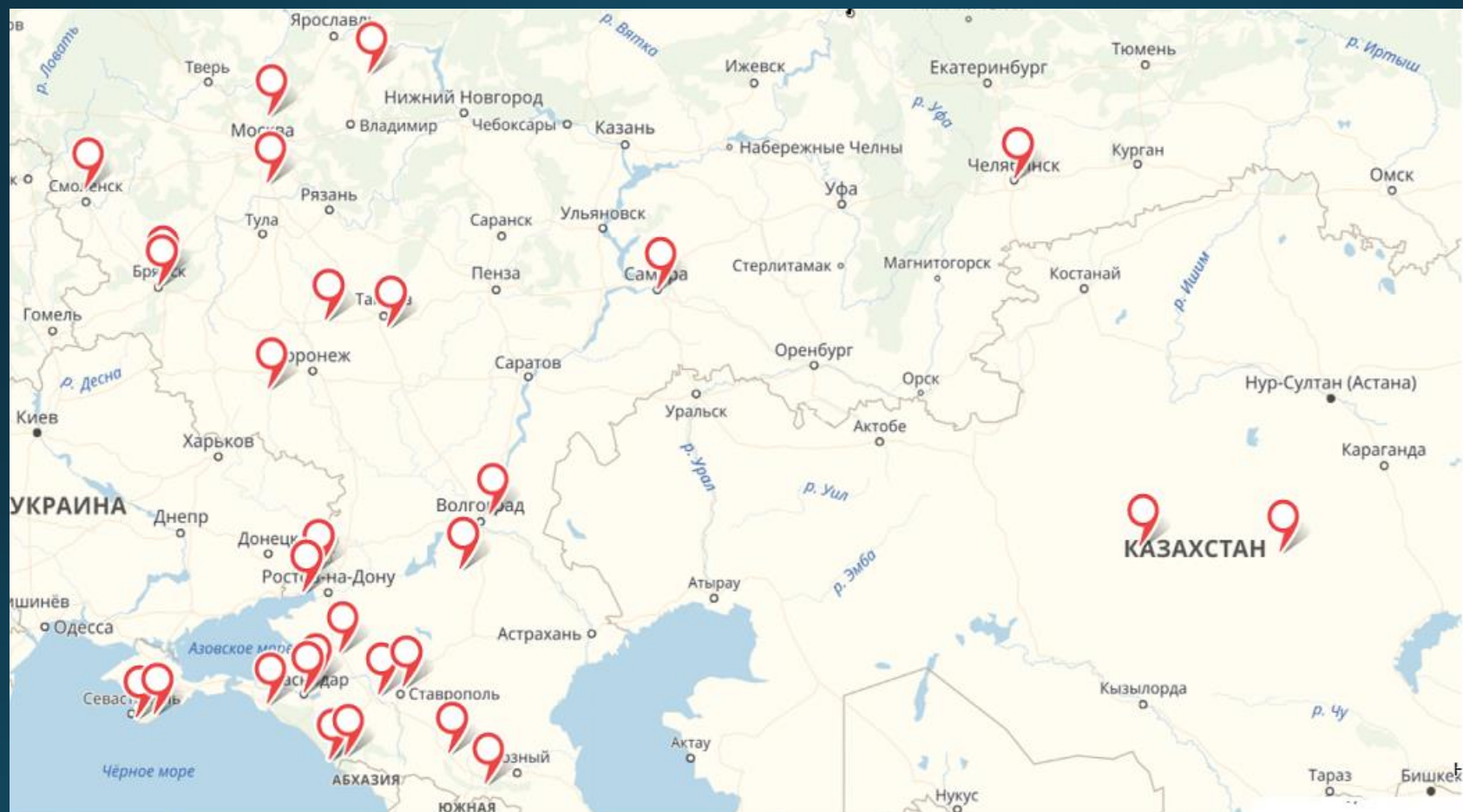
Срок монтажа, пусконаладки, опытных варок и обучения персонала: от 7 дней.

Площадь необходимая для размещения пивоварни составляет 80 м. кв. Высота потолков не менее 3,5м.

Пиковая потребляемая мощность электроэнергии 45 кВт.
Расход воды 5л. на 1л. сваренного пива.

Для более подробного ознакомления с оборудованием и пивоварением, мы приглашаем Вас на экскурсию на наш завод, где Вы сможете посмотреть все процессы производства, а также посетить нашу действующую более 13 лет пивоварню , которая производит 250 тонн пива в месяц и использует 25 тонные ЦКТ , а также продегустировать наше пиво, и выбрать сорт пива для своей пивоварни

Территориальное расположение наших изготовленных и запущенных пивоварен



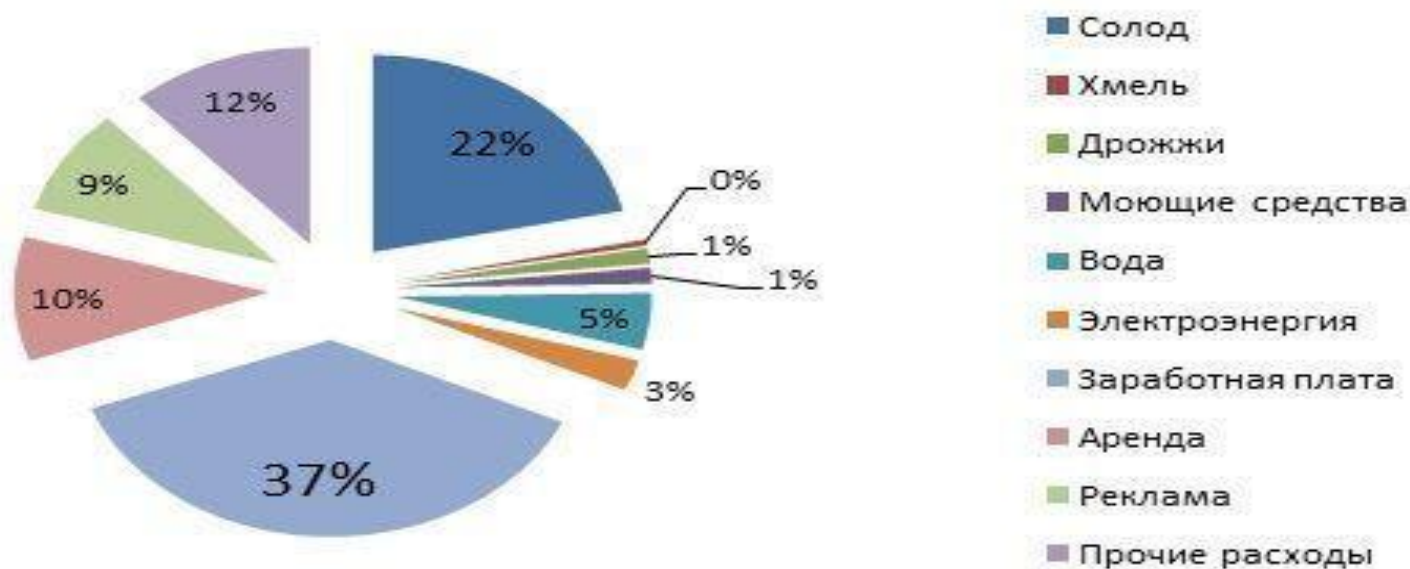
 -Пивоварни изготовленные и запущенные "ООО Карат"

Производительность пивоварни:

Количество литров за варку	Количество варок в месяц	Объем литров в месяц	Объем литров в год
1000	21	21000	252 000

Мы научим варить живое пиво, качеством как в Германии и Чехии, себестоимостью от 12 рублей за литр и сроком изготовления от 20 дней.

Структура себестоимости производства литра пива



Спецификация
пивоваренного оборудования производительностью 1000 литров
пивного сусла за варку.

Варочное отделение

Заторно-сусловарочный аппарат.

Назначение: затираание солода и варка пивного сусла.

Материал изготовления: сталь н/ж AISI 304.

Нагрев рубашки осуществляется парогенератором на газу.

Объем общий – 1400 л, рабочий – 1000 л.

Рабочая температура: от 0 до 100 °С. Мешалка(мотор-редуктор), потребляемая мощность 1,5 кВт, 380 В.

Толщина внутренней стенки 3 мм, наружной стенки 1,5 мм.

Оснащен:

- **Мешалка (моторедуктор)**
- **Сервисный люк**
- **Термодатчик в колбе**
- **Паровая рубашка конуса**
- **Паровая рубашка обечайки**
- **Патрубок пароотвода с задвижкой**
- **Термоизоляция 60мм (пенополиуретан)**

1 шт.



Варочное отделение

Фильтр-чан

Назначение: разделения жидкой и твердой фаз затора.

Материал изготовления: сталь н/ж AISI 304.

Тип: фильтрационный аппарат сварной конструкции с плоским дном гребенчатым рыхлителем и разъемными колосниковыми ситами.

Объем общий – 1400 л, рабочий – 1000 л.

Потребляемая мощность 3 кВт, 380 В.

Толщина внутренней стенки – 3 мм,

Толщина наружной стенки - 1,5 мм,

Оснащен:

- **Мешалка (моторедуктор)**
- **Механизм подъема мешалки**
- **Сервисный люк**
- **Люк для выгрузки дробины**
- **Два уровнемера**
- **Две размывочные головки для СИП мойки**
- **Патрубок пароотвода с задвижкой**
- **Термоизоляция 60мм (пенополиуретан)**

1 шт.



Варочное отделение

Солододробилка.

Назначение: подготовка сырья к затиранию.

Материал изготовления: сталь.

Тип: двухвальцовая.

Производительность 1200 кг/час.

Потребляемая мощность - 0,75 кВт, 380 В.

1 шт.



Варочное отделение

Емкость горячей воды.

Назначение: подготовка воды для затора и для промывки дробины в фильтр-чане.

Материал изготовления: сталь н/ж AISI 304.

Объем общий – 1000 л.

Оснащен:

- Смотровой люк
- Паровая рубашка
- Термодатчик в колбе
- Термоизоляция 60 мм (пенополиуретан)
- Уровнемер

1 шт.



Варочное отделение

Насосы.

1. Насос для перекачивания сусла Р - 0,75кВт, 380В
2. Насос циркуляции хладоносителя Р - 0,75кВт, 380В
3. Насос циркуляции хладоносителя Р - 0,75кВт, 380В
4. Насос горячей воды Р - 0,75кВт, 380В

5 шт.

Варочное отделение

Пульт управления.

Назначение: управление процессом варки сусла (мотор-редукторами З-С и Ф-В, насосом перекачки сусла).
Регулировка оборотов рыхлителя фильтр-чана.

1 шт.



Варочное отделение

Техплощадка.

Назначение: обслуживание варочного порядка.
Материал изготовления: сталь н/ж AISI 304.

1 шт.

Варочное отделение

Парогенератор на газу

100 кг/час.

Назначение: обогрев варочного котла.

Потребляемая мощность 2 кВт, 380 В

1 шт.



Холодильное отделение

Холодильная станция с баком.(1000л.)

Холодопроизводительность: $P = 11$ кВт, 380 В

1 шт.



Холодильное отделение

Теплообменник пластинчатый.

Назначение: охлаждения сусла после вирпула перед закачкой в ЦКТ. Процесс охлаждения происходит в две стадии – первый контур охлаждается водой, второй 40-%м раствором пропилен гликоля.

Диапазон температур: +95°C ÷ +6°C.

2 шт.

Отделение брожения и дображивания

Цилиндро-конический танк.

Назначение: брожение и дображивание пивного сусла, насыщения пива диоксидом углерода под избыточным давлением.

Тип: рубашка охлаждения пуклеванного типа с термоизоляцией пенополиуретан – 60мм (емкость с коническим дном, сварной конструкции, с двойной стенкой).

Материал изготовления: сталь н/ж AISI 304.

Объем общий – 2200 л, рабочий – 2000 л.

Толщина внутренней стенки – 3 мм, наружной - 1,5 мм.

Оснащен:

- шпунт аппаратом с манометром – 7 шт
- датчик в колбе – 14 шт
- размывочная (вращающаяся) головка – 7 шт
- предохранительный клапан – 7 шт
- сервисный люк – 7 шт
- Затвор DIN 25 – 28 шт
- Затвор DIN 32 – 7 шт
- патрубок забора продукта – 14 шт
- патрубок слива – 7 шт
- две рубашки охлаждения: цилиндр/конус

7 шт.



Отделение брожения и дображивания

Пульт управления.

Автоматизированный контроль и управление температуры в ЦКТ, температурные контроллеры с ПИД-регулятором - 14 шт., электромагнитные клапана – 14 шт.

1 шт.



Вспомогательное технологическое оборудование

Мобильный насос.

Предназначен для мытья технологического оборудования.

Мощность 0,75кВт, 380В.

Рабочий материал: щелочной раствор.

1 шт.

Вспомогательное технологическое оборудование

Комплект пищевых шлангов, трубопроводов и запорной арматуры.

Обвязка варочного порядка и МГВ (нержавеяка АS1304).

- запорная арматура (краны, тройники, отводы, трубы)
- фильтр щелевой угловой
- обвязка теплообменника
- буферная емкость для фильтр-чана
- диоптр
- емкость для разведения дрожжей
- шланг для перекачки пивного сусла в цкт -1шт (10м)
- шланг Сип – 2шт (2*1,5м) для мобильного насоса
- поточный аэратор сусла – 1 шт (диоптр, отводы, трубы, штуцер присоединения к магистрали из теплообменника, капсула для термодатчика, термодатчик, штуцер подачи воздуха в сусло
- система заполнения кег (штуцер, шланг)
- паровая гребенка
- емкость для разведения щелочи
- лопата для выгреба дробины, лоток для выгреба дробины, весло для перемешивания затора.

1 шт.

Вспомогательное технологическое оборудование

Инвентарь пивовара.

Ареометр- сахарометр (0-10, 5-15) -2 шт., колба стеклянная (250 мл, 500мл) – 2шт, термометр спиртовой (0-100) – 1шт, рН метр ручной, стакан мерный, насадка

1 шт.

Стандартная расстановка данного завода.

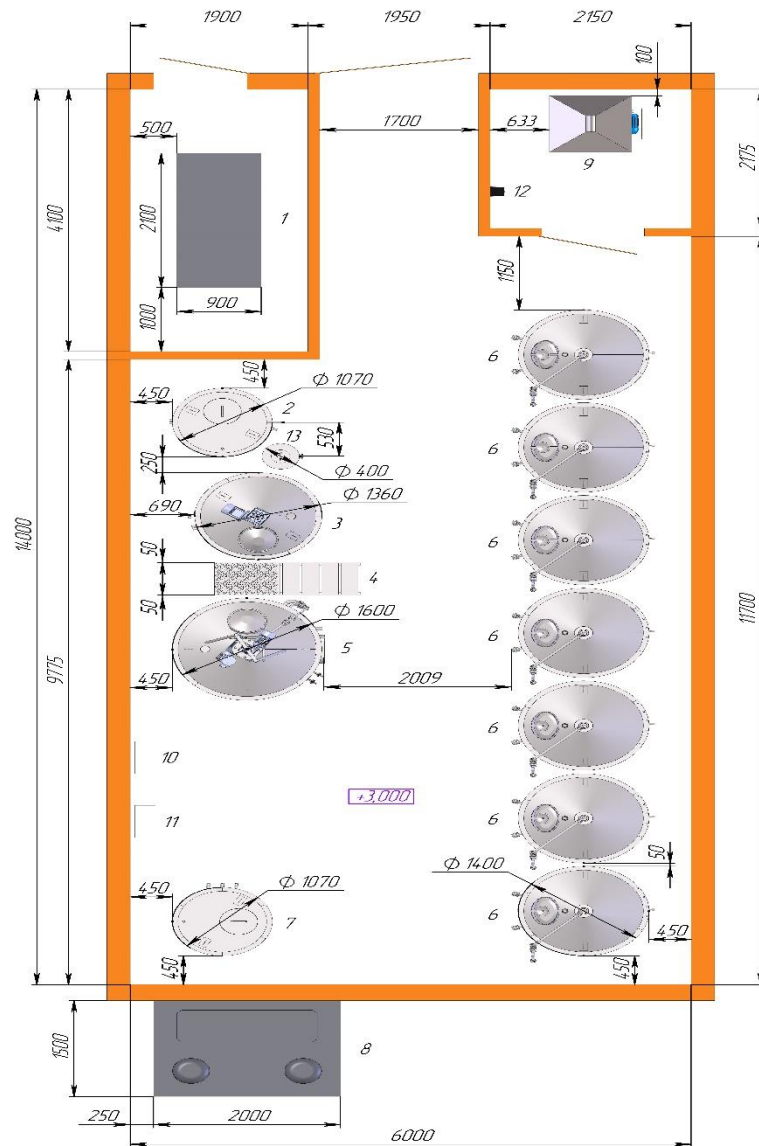


Схема планировки пивного производства мощностью 1т за варку

- 1 - Парогенератор, 2 - Модуль горячей воды, 3 - Котел затарно-сусловарочный,
 4 - Площадка для обслуживания, 5 - Фильтр-чан, 6 - Танк охлаждения и дозревания цилиндры-жонический,
 7 - Модуль холодной воды, 8 - Площадка под холодильную установку, 9 - Солодотрава,
 10 - Щит управления варочным отделением, 11 - Щит управления брадильным отделением,
 12 - Щит управления солодотрава, 13 - Емкость для щелочи

План-схема демонстрирует стандартную расстановку оборудования пивоварни. Монтаж и пусконаладочные работы, согласно данной схемы, наша компания производит бесплатно в рамках данного коммерческого предложения. Если расстановка оборудования отличается от текущей схемы, то стоимость монтажа определяется индивидуально.

Стоимость пивоварни с производством монтажных,
пусконаладочных работ и обучением персонала
5 600 000руб.

https://www.instagram.com/p/Bxlkud2FRQ_/ - ссылка на нашу страницу в инстаграм , где Вы сможете посмотреть фотоотчет некоторых произведенных и установленных нами пивоварен.

Ссылки на видео по открытию пивоварни, записанные руководителем ООО «Карат»:

Видео 1: <https://youtu.be/dth578u8drc> Видео 2: <https://youtu.be/N9Luj-fwmFk> Видео 3: <https://youtu.be/EbR2gxtUQoI> Видео 4: <https://youtu.be/wpVxRinBWHQ> Личная история: <https://youtu.be/6EDf17IXuzo> Спасибо за подписку: https://youtu.be/GvblCl4Pa_k Видео обзор плана: <https://youtu.be/ywZkuj7taZE>

Ссылка на видео производства пивоварен Карат:
<https://youtu.be/wNDXyq1L1cw>