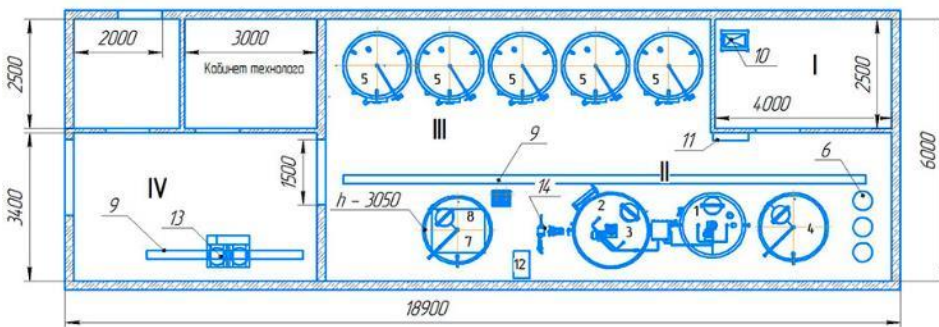




CERVECERÍA PZ-1000



PRODUCTIVIDAD
18000
LITROS POR MES

Producimos:

Cervecerías y cervecerías de restaurantes con una capacidad de 100 - 1000 litros por día;

Mini-cervecerías y mini-cervecerías con una capacidad de 50 - 2,000 litros por día;

Cervecerías con una capacidad de 1,000 - 30,000 litros por día;

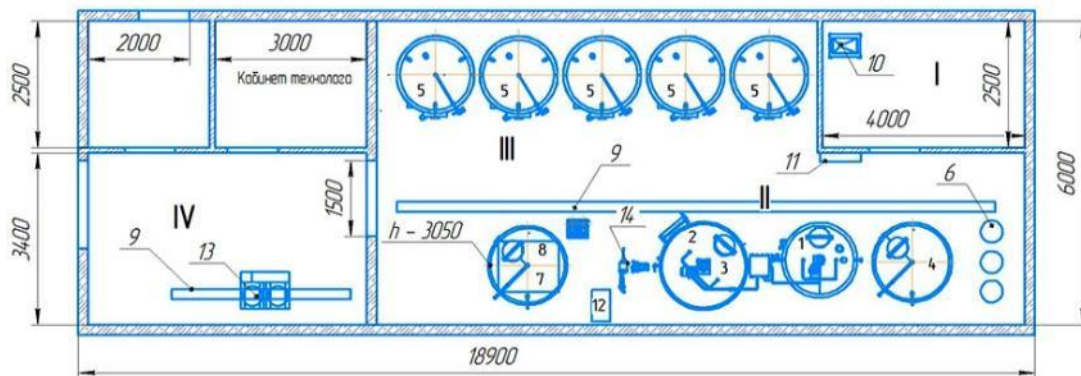
Mini-plantas para la producción de kvas, hidromiel, sidra, sbitn con una capacidad de 1,000 - 5,000 litros por día;

Forjas, tanques móviles para almacenamiento, transporte y venta de kvas y cerveza vivas de 50 a 500 litros de volumen, incluso con un sistema de enfriamiento autónomo



PLANT OF
CAPACITIVE
EQUIPMENT, LLC

Rusia, Omsk
st. Demyan Poor 152, encendido. M
Teléfono de línea directa: 8-800-234-15-54
Correo electrónico: info@zeo55.ru
Sitio web oficial de la empresa:
<https://equipmentbrewing.com/es/>



La composición del equipo en el plan:

1. molinillo de malta;
2. Unidad de refrigeración;
3. Capacidad de amortiguación;
4. CCT;
5. Estación de tratamiento de agua;
6. Tanque de almacenamiento de agua;
7. El panel de control de la orden de cocción;
8. Aparatos de puré y preparación;
9. El aparato es filtración-hidroclón;
10. Intercambiador de calor;
11. El dispositivo es agua caliente;
12. bandeja de alcantarillado;
13. barril de lavado;
14. Compresor de aire.

Departamentos:

- I - Hogar
- II - Unidad de fontanería
- III - Departamento de almacenamiento y trituración de malta.
- IV - Departamento de Fermentación
- V - Departamento de cocina
- VI - Departamento de almacenamiento y lavado KEG
- VII - Almacén de productos terminados.

La composición de los equipos

Nº	Nombre del equipo	Unidad	Composición inicial (mínima) del equipo	Costo
1. Departamento de preparación de malta				
1.1	Molinillo de malta 600 kg / h	Piezas	1	1950 \$
2. Cervecería				
2.1	Aparato de agua caliente - 2000 l (Camisa de vapor)	Piezas	1	7200 \$
2.2	Aparato de mosto de puré - 1000 l. (Camisa de vapor)	Piezas	1	14900 \$
2.3	Aparato de filtración + Virpul 1000 l.	Piezas	1	13600 \$
2.4	Intercambiador de calor de placas	Piezas	1	2000 \$
2.5	Arnés de caldera (tuberías, equipos de bombeo / electricidad, cables, paneles de alimentación, panel de control basado en Siemens, panel táctil)	Kit	1	13400 \$
2.6	Línea de vapor	Kit	1	3200 \$
2.7	Generador de vapor	Piezas	No incluido	
2.8	Preparación de aire	Kit	1	1600 \$
2.9	Drenaje de condensado	K-T.	1	800 \$
2.10	Plataforma de servicio	Piezas	1	1700 \$
2.11	Capacidad para recoger condensado 150l.	Piezas	1	1650 \$
3. Enfriando el compartimento de cocción				
3.1	Enfriador de agua + marco (22 kW)	Piezas	1	7800 \$
3.2	Capacidad de amortiguación, 2000 l.	Piezas	1	3600 \$
3.3	La unión de la línea fría y el compartimento de fermentación es de hasta 8 CCT. (Línea fría, equipo de bombeo, panel de control)	Piezas	1	3900 \$
3.4	Propilenglicol	Barril	4	2800 \$
4. Accesorios				
4.1	Kit de cervecería (Laboratorio, repuestos, MiK, componentes para la instalación, un conjunto para la cervecería)	Kit	1	1100 \$
5. Departamento de fermentación				
5.2	Depósito cónico de fermentación cónico, 2000 l.	Piezas	6	37000 \$

INCLUIDO EN EL COSTE



Disposición del equipo en la sala.



Diseño de equipos para esos. cession.



Producción de equipos de acuerdo a los requerimientos del cliente.



Prueba de equipos en el taller antes del envío



Informe de foto / video cuando se recibe equipo de forma remota



Montaje de una línea de producción de equipos.



Capacitar a su personal en equipos



Transferencia de recetas para 2 cervezas y tecnologías de elaboración de cerveza.



Documentación técnica y certificados

La entrega del equipo no está incluida en el precio!

Los boletos de avión grupales de instalación y el alojamiento tampoco están incluidos en el precio!

Proyectos completados



Condiciones de pago:
70% / 30%

VENTAJAS EMPRESARIALES



La propia cervecería le permite controlar completamente el proceso de elaboración de la cerveza, por lo que puede decirles con seguridad a sus amigos y clientes que su cerveza es real!



El rendimiento de la cervecería depende de la cantidad de tanques de fermentación, se pueden aumentar comprando módulos de fermentación adicionales!



La microcervecería no requiere grandes áreas. Una cervecería común con 300 litros por mes ocupará exactamente 2 metros cuadrados de su espacio y no más!



Puede preparar cerveza no solo en la cervecería, si no también kvas, bebidas de frutas, sidras y otras bebidas, ¡lo que aumentará aún más el tráfico hacia su establecimiento!



La recuperación de la inversión de una cervecería depende únicamente del precio de venta de la cerveza; si la cerveza cuesta 1000 rublos en su restaurante, puede recuperarla en cuestión de meses!



El funcionamiento de la fábrica de cerveza de nuestra empresa es tan simple que no necesita contratar a una persona, ¡sus empleados actuales no se encargarán de la elaboración de la cerveza!



El período de garantía no está limitado a 12 meses. Si algo le sucedió a su cervecería, nuestros especialistas sin duda lo ayudarán. ¡Lo principal es estar siempre en contacto!



La entrega de la cervecería se realiza a través de la campaña de transporte que sea conveniente para usted. La cervecería se entrega en un solo lugar ensamblado y conectado en una sola plataforma.