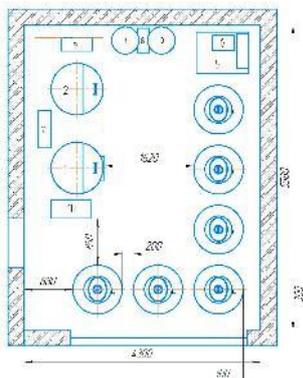




CERVECERÍA (PZ-200)



PRODUCTIVIDAD
3600
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;

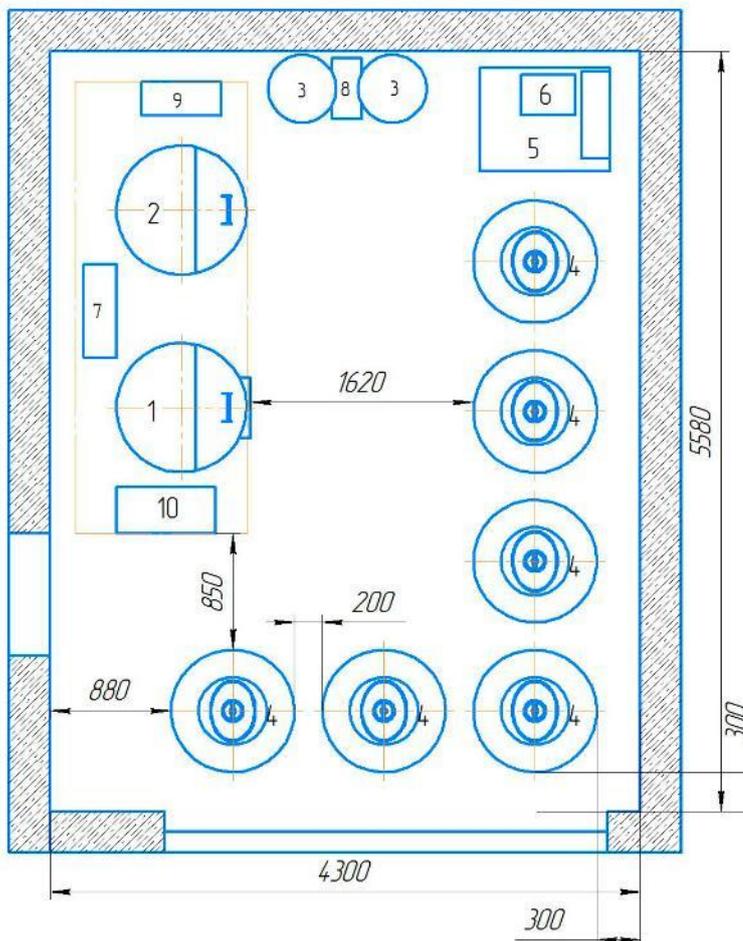
Cervecerías con una capacidad de 1,000 - 30,000 litros por día;

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

Forfas, 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



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. Aparato de filtración de puré;
2. El aparato es una cocina-hidrociclón;
3. La caldera;
4. CCT;
5. Unidad de refrigeración;
6. Capacidad de amortiguación;
7. El panel de control de la orden de cocción;
8. Compresor de aire (sin aceite);
9. Intercambiador de calor;
10. El generador de vapor.

Departamentos: I - Departamento de fermentación, II - Departamento de cocina, III - Departamento de lavado KEG, IV - Departamento de almacenamiento, trituración de malta

La composición de los equipos:

Nº	Nombre del equipo	Unidad	Composición inicial (mínima) del equipo
1. Departamento de preparación de malta			
1.1	Trituradora de malta 100 kg / h	Piezas	1
2. Cervecería			
2.1	Aparato de agua caliente - 400 l.	Piezas	1
2.2	Aparato de puré y preparación 200 l.	Piezas	1
2.3	Dispositivo de filtrado + Virpul 200 l.	Piezas	1
2.4	Intercambiador de calor de placas	Piezas	1
2.6	Arnés de caldera (tuberías, equipos de bombeo / electricidad, cables, paneles de alimentación, panel de control basado en Siemens, panel táctil)	Kit	1
3. Sistema de enfriamiento			
3.1	Enfriador de agua (Productividad-4.8 kW)	Piezas	1
3.2	La unión de la línea de frío y el compartimento de fermentación hasta 8 CCT (Línea de frío, equipo de bombeo, panel de control)	Piezas	1
3.3	Capacidad de amortiguación de plástico en un marco de 500 l.	Piezas	1
3.4	Propilenglicol, concentrado (barril 215 kg)	Piezas	1
4. Accesorios			
4.1	Juego de cervecería (pala de descarga, suministros de laboratorio, mangueras de comida, juego de conexiones, colector de llenado tipo A, te con dioptría, llave de leche, bomba portátil)	K-T.	1
5. Departamento de fermentación			
5.1	Depósito cónico-cilindro, 400 l.	Piezas	6



Garantía
12 meses



Producción
30 días hábiles



Prueba
antes del envío

INCLUIDO EN EL COSTE



Disposición del equipo en la sala



Diseño de equipos de acuerdo a las especificaciones técnicas



Producción de equipos de acuerdo a los requerimientos del cliente



Prueba de equipos en el taller antes del envío



Informe de foto / video al recibir equipos de forma remota



Capacitar a su personal en equipos



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



Documentación técnica, pasaportes y permisos

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, sino 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.