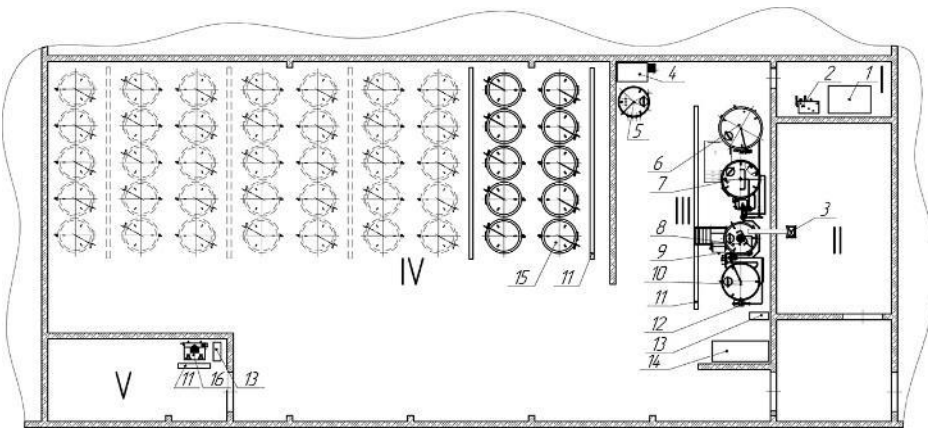




CERVECERÍA PZ-2000



PRODUCTIVIDAD
36000
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;

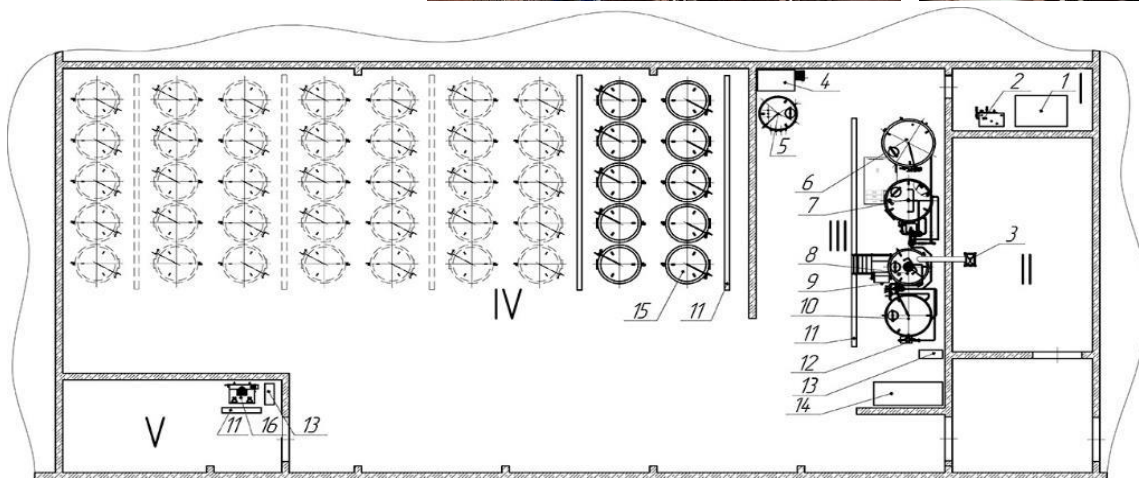
Mini-plantas para la producción de
kvas, hidromiel, sidra, sbitn con una
capacidad de 1,000 - 5,000 litros por
día;

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. Capacidad de recogida de condensados;
2. molinillo de malta;
3. Unidad de refrigeración;
4. Capacidad de amortiguación;
5. El dispositivo es agua caliente;
6. Aparato de filtración;
7. Aparatos de puré y preparación;
8. El panel de control en / orden;
9. El dispositivo es hidrociclón;
10. Intercambiador de calor de placas;
11. Sistema de tratamiento de agua;
12. Tanque de fermentación cónico del cilindro;

Departamentos:

- I - La sala del generador de vapor.
- II - Departamento de almacenamiento y trituración de malta.
- III - El departamento de cocina.
- IV - Departamento de fermentación.
- V - Compartimento de almacenamiento y lavado KEG.

La composición de los equipos

№	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 - 4000 l (Camisa de vapor)	Piezas	1	12100 \$
2.2	Aparato de puré y preparación - 2000 l. (Camisa de vapor)	Piezas	1	11000 \$
2.3	Aparato filtrante 2000 l	Piezas	1	13600 \$
2.4	Aparato de hidrociclones 2000 l	Piezas	1	5400 \$
2.5	Intercambiador de calor de placas	Piezas	1	2700 \$
2.6	Arnés de caldera (tuberías, equipos de bombeo / electricidad, cables, paneles de alimentación, panel de control basado en Siemens, panel táctil)	Kit	1	13100 \$
2.7	Preparación de aire	Kit	1	1600 \$
2.8	El generador de vapor eléctrico o de gas (el cliente puede comprarlo él mismo); potencia recomendada 200 kg / h de vapor.	Piezas	No incluido	
2.9	La plataforma de servicio PZ 2000 es cuadrada.	Piezas	1	3700 \$
2.10	Capacidad para recoger condensado 150l.	Piezas	1	2100 \$
2.11	Sistema de recogida de condensados	Kit	1	800 \$
2.12	Línea de vapor PZ 2000	Kit	1	3700 \$
3. Enfriando el compartimento de cocción				
3.1	Unidad de refrigeración, productividad - 68kW	Piezas	1	16000 \$
3.2	Capacidad de amortiguación - 4000 l.	Piezas	1	5700 \$
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	4000 \$
3.4	Propilenglicol	Barril	6	4200 \$
4. Accesorios				
4.1	Kit de cervecería (Laboratorio, repuestos, MiK, componentes para la instalación, un conjunto para la cervecería)	Kit	1	1100 \$
4.2	dispositivo semiautomático de barril de fregadero con neumática para 2 barriles	Piezas	1	6200 \$
5. Departamento de fermentación				
5.1	Depósito cónico de fermentación cónico, 4000 l.	Piezas	6	49500 \$

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, 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.