

LA SALA DI COTTURA COMPATTA PER I PRODOTTI SPECIALI DEI BIRRIFICI

Una struttura compatta a telai e serbatoi standardizzati per il processo di miscelatura, filtrazione e cottura del mosto sono le caratteristiche principali dell'innovazione più recente presentata dalla Steinecker: la sala di cottura compatta CombiCube B per una produzione annua massima di 150.000 hl.

Questa nuova combinazione di recipienti diversi per il processo di cottura non è destinata esclusivamente ai birrifici di dimensioni medio-piccole che hanno in programma di modernizzare i propri impianti, ma anche ai birrifici con una produzione più elevata che intendono produrre le loro birre speciali e stagionali con un processo di cottura separato, indipendentemente dai prodotti principali. Questa sala di cottura compatta dal rendimento giornaliero massimo di sei cotture al giorno, infatti, può essere utilizzata anche come integrazione degli impianti di grandi dimensioni. La sala di cottura compatta è equipaggiata con un massimo di quattro serbatoi che, in base al processo di miscelatura scelto, possono essere utilizzati liberamente come tino di miscela, caldaia del mosto, tino di filtrazione o tino di filtrazione e miscela, anche con l'integrazione di un whirlpool.

Questi serbatoi riprendono gli sviluppi tecnologici già applicati con successo ai serbatoi Steinecker di grandi dimensioni: l'agitatore

del serbatoio di miscela, la struttura delle superfici di riscaldamento dello Shakesbeer, il venturimetro Stromboli per il processo di cottura del mosto ed i coltelli di triturazione Pegasus, che consentono di ottenere una penetrazione omogenea della torta di filtrazione. Grazie ai serbatoi di dimensioni comprese fra i 2,5 e 3,5 metri, i singoli processi di lavorazione della sala di cottura compatta CombiCube B vengono riuniti in modo chiaro e logico, e richiedono l'assistenza di un solo addetto. La grande semplicità d'azionamento si basa sul sistema di comando dei processi Botec, impiegato come sistema di comando sovraordinato.

Per i birrifici l'integrazione in una struttura a telai e le tubazioni già predisposte comportano tempi brevi per la messa in esercizio e la possibilità di installare il sistema su una superficie molto piccola. Le dimensioni dei serbatoi sono studiate per integrarsi reciprocamente con grande precisione e consentono di ottenere fasi di processo in sala di cottura messe a punto l'una con l'altra in modo tecnologicamente ottimale per il campo delle cotture di volume compreso fra i

50 e i 100 hl. Il concetto di sala di cottura compatta sviluppata da Steinecker risponde alla perfezione alle esigenze qualitative elevate per le birre prodotte ed alla necessità di preventivi d'investimento chiari, e si propone quindi come la soluzione ideale per i clienti con una produzione massima di 150.000 hl. ■

