

Chiarifica efficiente e vantaggiosa nell'industria della birra



Chiarifica efficiente e vantaggiosa

Le necessità attuali e future dei clienti sono sempre il punto di riferimento di SPX. Attraverso una stretta collaborazione con i nostri clienti, un approccio innovativo e un R&D all'avanguardia, progettiamo, sviluppiamo e forniamo le migliori soluzioni per i separatori destinati all'industria della birra che assicurano una qualità e un'efficienza a costi contenuti.

Chiarifica della birra e del mosto

I separatori ermetici SPX Seital rimuovono velocemente ed efficientemente i lieviti residui e altri solidi non solubili senza impattare sul gusto e sull'aroma della birra. Attraverso test dettagliati e numerose installazioni, SPX offre una vasta esperienza e una tecnologia di separazione specificatamente progettata per le necessità dei birrifici. L'ottimizzazione degli standard di progettazione oltre a materiali costruttivi resistenti e rigide procedure di controllo qualità assicurano che i nostri clienti ricevano il chiarificatore che meglio si adatta alle applicazioni richieste.

Benefici

- Rapida installazione
- Tutte le parti principali del tamburo sono in acciaio inossidabile DUPLEX e SUPERDUPLEX; anche il coperchio e il ciclone (camera anulare di raccolta dei solidi separati) sono in acciaio inossidabile.
- Speciale configurazione del pacco dischi per una migliore separazione e un tempo operativo più lungo
- Alta affidabilità e sicurezza
- Controllo di processo efficace
- Minore manutenzione
- Minori investimenti

Principali caratteristiche dei chiarificatori per birra SPX

Qualità del prodotto

- Il separatore ermetico riduce al minimo la contaminazione con ossigeno, generalmente meno di 10ppb
- Alimentazione e scarico delicato del prodotto

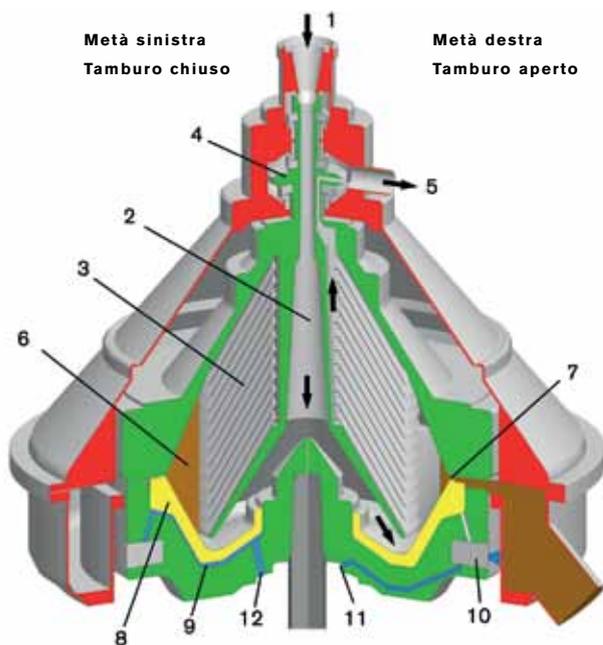
- Dispositivo per il ricircolo del prodotto per successivamente ridurre al minimo la torbidità in uscita allo scarico del chiarificatore
- Flussimetro elettromagnetico per una misurazione accurata del flusso e per l'impostazione del lotto di produzione richiesto.

Efficienza

- Elevata disponibilità di area equivalente di separazione in relazione alla grandezza delle macchine in modo da ottenere elevate efficienze di separazione ad alte portate orarie.
- Uno scarico veloce e preciso riduce al minimo le perdite di prodotto e massimizza il contenuto di solidi nello scarico.
- Disponibilità dell'opzione dello scarico automatico di solidi sulla base della torbidità del prodotto in uscita.

Igiene

- Migliori condizioni igieniche ottenute grazie all'uso di un set aggiuntivo di ugelli CIP fissati al coperchio del tamburo
- Basamento ricoperto da acciaio inossidabile per assicurare una più facile pulizia e maggiore durata
- Parti intorno all'ambiente del tamburo completamente in acciaio inossidabile per assicurare una pulizia efficiente.



- | | | |
|---------------------------------|-------------------------|---|
| 1. Alimentazione | 6. Camera fanghi | 11. Alimentazione acqua di manovra per apertura tamburo |
| 2. Distributore | 7. Luci di scarico | 12. Alimentazione acqua di manovra per chiusura tamburo |
| 3. Pacco dischi | 8. Pistone mobile | |
| 4. Pompa centrifuga | 9. Camera di chiusura | |
| 5. Uscita prodotto chiarificato | 10. Valvola del tamburo | |



Chiarificatori per birra

Capacità fino a, secondo diversi intervalli di chiarifica hl/h (*)

MODELLI	MOSTO CALDO hl/h	FONDI DI MOSTO hl/h	BIRRA VERDE hl/h	PRE-FILTRAZIONE hl/h	RECUPERO FONDI hl/h	BRILLANTATURA hl/h
SE101	15	3	25	25	1	
SE111	45	5	50	50	2	
SE161	50	5	70	70	2	20
SE201	140	15	140	140	6	40
SE301	200	40	200	200	10	
SE401	250	40	250	250	10	
SE451	290	50	290	290	12	90
SE501	330	100	500	500	25	
SE601	400	120	600	600	30	110
SE701	530		750	750		

*La reale capacità di chiarifica dipende dalle caratteristiche del prodotto e dal grado di chiarifica richiesto

	ALIMENTAZIONE	USCITA
Mosto caldo	< 1,5% v/v	< 0,05% v/v
Solidi da mosto	< 15% v/v	< 0,2% v/v
Birra verde	< 20 milioni di cellule di lieviti/ml	< 1 milione di cellule di lieviti/ml
Pre-filtrazione	< 10 milioni di cellule di lieviti/ml	< 0,5 milioni di cellule di lieviti/ml
Recupero della birra (cm ³)	< 30% v/v	< 1% v/v

Sicurezza e ambiente di lavoro

- Controllo vibrazioni e sistema di arresto rapido (pneumatico o elettrico) per operazioni non sorvegliate
- Basso livello di rumorosità grazie all'ottimizzazione del design del tamburo

Ingegneria e controllo qualità

- Ottimizzazione della progettazione strutturale e dinamica con l'utilizzo di tecnologie di progettazione all'avanguardia
- Ottimizzazione della fluidodinamica del prodotto grazie ad un nuovo disegno del pacco dischi
- Produzione e sistemi per il controllo qualità innovativi

Servizio e competenza

Servizio e supporto per i massimi risultati ottenibili

- Manutenzione e risoluzione dei problemi - evita costosi fermi macchina
- Rapida consegna di ricambi originali - affidabilità per una più lunga durata di servizio
- Controllo remoto - rapida risoluzione dei problemi

Un partner competente per supportare la tua necessità

- Test di applicazione e ottimizzazione del processo - maggiori risultati a costi ridotti
- Competenza R&D - sviluppi di nuovi prodotti indirizzati ad una domanda sempre diversa
- Formazione dell'operatore - maggiore efficienza, riduzione dell'errore umano



Chiarifica efficiente
e vantaggiosa
nell'industria della
birra

SPX[®]



CIRCA SPX

Con sede a Charlotte , North Carolina, SPX Corporation (NYSE: SPW) è un gruppo multinazionale leader in vari settori produttivi.

Per maggiori informazioni visitate www.spx.com

SPX FLOW TECHNOLOGY SANTORSO S.R.L.

Seital Separation Technology

Via delle Prese, 14

36014 Santorso (VI)

Italy

T: +39 0445 540 232

F: +39 0445 540 214

E: ft.seital.sales@spx.com

www.spx.com / www.seital.com

SPX si riserva il diritto di includere disegni aggiornati o modifiche sui materiali senza alcun preavviso o obbligo.

Caratteristiche di progettazione, materiali costruttivi e dati dimensionali, come qui descritti, sono solo a titolo informativo e non affidabili salvo conferma scritta. Contattate gli agenti della vostra zona per conoscere la disponibilità del prodotto nella vostra regione. Per ulteriori informazioni visitate il sito www.spx.com

SST-104-I Versione: 01/2013 Pubblicato: 09/2013

COPYRIGHT © 2013 SPX Corporation