

Основные продуктовые направления

Пивоваренные заводы и мини-пивзаводы	Ресторанные пивоварни
Пивоваренное оборудование	Оборудование для производства кваса
Оборудование для производства медовухи	Оборудование для производства солода
Линии для безалкогольных напитков	Реакторы с мешалкой
Ёмкости под давлением	Ёмкости для вина
Ёмкостное оборудование по чертежам	Оборудование в наличии

Модельные серии пивоваренных решений

ПЗ-200	ПЗ-500	ПЗ-1000	ПЗ-2000	ПЗ-4000	ПЗ-10000
--------	--------	---------	---------	---------	----------

Рабочая структура объединяет готовые решения, отдельные аппараты, ёмкостное оборудование и услуги по запуску производственных линий.



Этапы проекта

01 Планировка Размещение оборудования в помещении с учётом технологической последовательности.	02 Проектирование Подготовка решения по техническому заданию и требованиям заказчика.
03 Производство Изготовление оборудования и отдельных узлов под согласованную комплектацию.	04 Тестирование Проверка оборудования в цехе перед отгрузкой.
05 Приёмка Фото- и видеоотчёт при удалённой приёмке оборудования.	06 Монтаж и обвязка Сборка комплекта в единую технологическую линию на объекте.
07 Обучение Передача персоналу базовой логики эксплуатации оборудования.	08 Документация Комплект технических материалов по оборудованию и проекту.

Рабочая группировка оборудования по этапам процесса

- Подготовка сырья:** Солододробилка, вспомогательные узлы.
- Варочный участок:** Водогрейный, заторный и сусловарочный аппараты.
- Освещение и охлаждение:** Гидроциклонные аппараты, фильтрация, пластинчатый теплообменник.
- Брожение и созревание:** Цилиндро-конические танки, дрожжанки, шпунт-аппараты.
- Мойка и санитария:** CIP-станции и оборудование для безразборной мойки.
- Хранение и выдача:** Форфасы, ёмкости и оборудование для дальнейшей реализации продукта.



Солододробилка

Подготовка солода перед дальнейшими технологическими операциями.



Водогрейный аппарат

Нагрев и поддержание температуры технологической воды.



Заторный / сусловарочный аппарат

Приготовление и кипячение сусла в составе варочного участка.



Гидроциклонный аппарат

Осветление сусла после процесса кипячения.



Пластинчатый теплообменник

Охлаждение горячего сусла перед дальнейшим процессом.



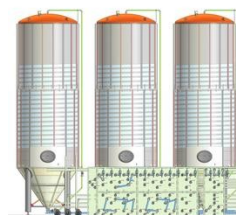
Цилиндро-конический танк

Брожение и созревание пива и других напитков.



CIP-станция

Безразборная мойка оборудования и трубопроводов.



Трубная обвязка

Соединение аппаратов и узлов в единую технологическую линию.

Дополнительные позиции в рабочем каталоге

Аэратор сусла • Буферная ёмкость • Дрожжанка • Кегомойка • Кизельгуровый фильтр • НорГип • Пастеризатор • Филтрационно-гидроциклонный аппарат • Филтрационный аппарат • Форфасы • Шпунт-аппарат для ЦКТ



Пивоварни и мини-пивзаводы

Готовые решения и комплектация производственных линий.



Ресторанные пивоварни

Отдельный сценарий для ресторанного формата.



Оборудование для пивоварения

Аппараты, ёмкости и вспомогательные узлы.



Оборудование для кваса

Отдельные комплекты под производство кваса.



Оборудование для медовухи

Линии и ёмкости для соответствующего продукта.



Линии безалкогольных напитков

Оборудование для лимонада, сидра и других напитков.



Реакторы с мешалкой

Промышленные ёмкости с перемешивающим устройством.



Оборудование для вина

Ёмкостное оборудование для винодельческого производства.

Сервисные направления

Автоматизация	Модернизация	Монтаж и запуск
Обучение персонала	Доставка	Оборудование в наличии