




fluidity.nonstop en la elaboración de la cerveza

Basta una pequeña cantidad de ingredientes base para crear una extraordinaria variedad de productos finales. La cerveza artesanal debe servirse con el sistema que haya utilizado el cervecero.

En un proceso habitual de elaboración de cerveza pueden intervenir todos o algunos de los siguientes componentes.

 Analizadores de precisión para analítica de materias primas.
Instrumentación y análisis

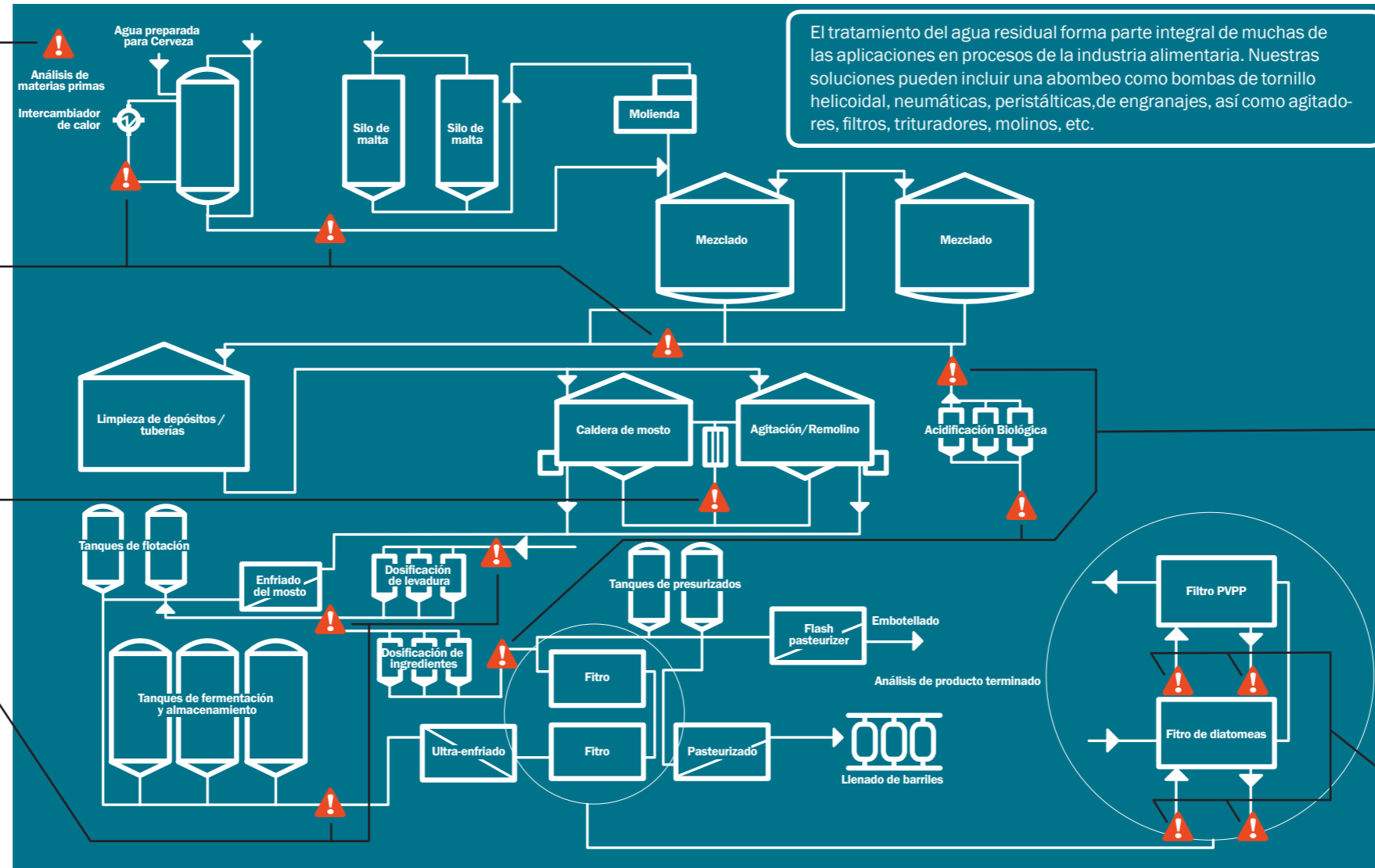
 Bombas centrífugas sanitarias diseñadas para un máximo beneficio en operación.
Bombas centrífugas sanitarias

 Bombas de descarga para transferencias a tanques de almacenaje. Las bombas de tornillo son ideales para bombeos suaves sin agitar el producto.
Bombas de tornillo helicoidal

En algunas fases del proceso de elaboración de la cerveza, los ingredientes se pueden deteriorar fácilmente. ¡Y una cerveza deteriorada no sirve para nada! Las bombas peristálticas BREDEL son las indicadas para estas aplicaciones.



Tanto con el modelo tradicional de bombas peristálticas BREDEL, como con el nuevo modelo APEX para bajas presiones, contamos con un amplísimo rango de caudales desde 0,4 l/h hasta 60 m³/h.



Durante su producción, la cerveza es un producto que se mantiene vivo. A pesar de su gran volumen de producción, el proceso de elaboración de la cerveza es muy delicado y los ingredientes deben tratarse cuidadosamente.

La elección y dimensiones de la bomba influyen totalmente en la viabilidad de la levadura durante el proceso.

¡Mire el diagrama de proceso de esta página! ¡BREDEL está exactamente ahí!

- Bombeo y dosificación de Levaduras de cerveza: las células de la levadura quedan intactas en la transferencia! (mayor eficiencia en el proceso)
- Trasiego de tierras diatomeas Kieselguhr en la recuperación de levaduras (tierras extremadamente abrasivas)
 - Dosificación de PVPP para pre-tratar agua y otras dosificaciones (precisión $\pm 1\%$ de la unidad de bombeo)
 - Bombas de tanques de Fermentación y Almacenamiento de cerveza
 - Y mucho más...

Los sistemas CIP y SIP son fundamentales tanto para evitar pérdidas de tiempo durante la elaboración como para garantizar una escrupulosa higiene en todo momento.



Bredel CIP 40

Incluso para grandes volúmenes de producción, es muy importante trabajar con gran precisión.
Bombas neumáticas de doble membrana



La tierra de diatomeas, creada a partir de algas fosilizadas, se ha convertido en un gran agente de filtración. La optimización del filtrado permite mejorar la apariencia, estabilidad de almacenamiento y posibilidades de venta de la cerveza. No obstante, para que el efecto de la tierra de diatomeas sea el esperado, también debe manejarse cuidadosamente. Nuestras bombas peristálticas BREDEL han sido diseñadas para este tipo de aplicaciones de máxima abrasividad.

