

Misos aušintuvas (šilumokaitis) SST, 36 plokštelių, virintas



119,00 € su PVM

Prekės kodas: 1.207-774.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Prekės aprašymas:

Galingas nerūdijančiojo plieno šilumokaitis,

sertifikuotas maisto pramonei,

idealiai tinka greitam sulčių, alaus ir kitų gėrimų atvėsinimui ar pašildymui.

Įrenginį sudaro 36 atskiros plokštelės, užtikrinančios didžiausią šilumos mainų efektyvumą. Techninės specifikacijos:

Medžiaga: maistui saugus nerūdijantis plienas.

Plokštelių skaičius: 36

Prijungimai: Išorinis sriegis: 3/4" išorinio sriegio veržlės

Žarnos jungtys: 12 mm žarnai Veikimas ir naudojimas:

Šilumokaitis gali atvėsinti 60 litrų aukštos temperatūros (+95 °C) skysčio iki 20 °C vos per 10 minučių, naudojant 10 °C aušinimo skystį.

Įrenginys yra universalus, veikia ir kaip aušinimo, ir kaip šildymo sistema.

Taikymo sritys: Sulčių gamyba Alaus gamyba Pieno pramonė Maisto perdirbimas Nerūdijančio plieno šilumokaitis yra patvarus, nereikalaujantis priežiūros ir užtikrinantis greitą bei tolygų temperatūros reguliavimą.

Kompaktiška konstrukcija leidžia lengvai montuoti ir naudoti.

Kas yra plokštelinis misos aušintuvas?

Plokštelinis misos aušintuvas yra specializuota įranga, skirta greitai atvėsinti misą - skystį, išgautą per alaus virimo procesą. Skirtingai nuo tradicinių aušinimo metodų, tokių kaip panardinimo ar priešpriešinio srauto aušintuvai, plokštelinis misos aušintuvas pasižymi kompaktiška ir efektyvia konstrukcija, kuri išpopuliarėjo tiek tarp namų aludarių, tiek tarp profesionalių aludarių.

Kaip veikia plokštelinis misos aušintuvas?

Plokštelinis misos aušintuvas iš esmės veikia šilumos mainų principu. Kai karšta misa teka kanalais tarp plokščių, šaltas vanduo teka priešinga kryptimi ir veiksmingai sugeria misos šilumą. Šis greitas šilumos perdavimas lemia greitą aušinimo procesą, dėl kurio misa pasiekia reikiamą fermentacijos temperatūrą.

Plokštelių konstrukcija padidina su misa besiliečiančio paviršiaus plotą, todėl maksimaliai padidėja šilumos mainų efektyvumas. Taikant šį metodą galima tiksliai kontroliuoti aušinimo procesą ir užtikrinti, kad alaus skonis ir aromatai išliktų nepakitę.

Greitesnis aušinimo laikas

Vienas iš svarbiausių plokštelinio misos aušintuvo privalumų - galimybė greitai atvėsinti misą. Šis greitas aušinimo procesas padeda pasiekti šaltąjį lūžį, kai nusėda baltymai ir kietosios medžiagos, todėl alus tampa skaidresnis.

Efektyvūs šilumos mainai

Sudėtinga plokštelių struktūra palengvina efektyvius šilumos mainus tarp misos ir aušinamojo vandens. Šis efektyvumas labai svarbus alaus skonio vientisumui išlaikyti.

Kompaktiškas ir taupantis vietą

Palyginti su talpesnėmis aušinimo sistemomis, plokšteliniai misos aušintuvai yra kompaktiški ir taupo vietą. Tai ypač naudinga namudinio alaus gamintojams, turintiems mažai vietos alaus gamybai.

Tinkamo plokštelinio misos aušintuvo pasirinkimas

Renkantis plokštelinį misos aušintuvą, svarbūs keli veiksniai. Aušintuvo dydis turi atitikti partijos dydį, kad būtų užtikrintas optimalus našumas. Be to, norint užtikrinti ilgalaikį ilgąamžiškumą, būtina atsižvelgti į konstrukcijoje naudojamas medžiagas ir bendrą surinkimo kokybę.

Įdiegimas ir sąranka

Plokštelinio misos aušintuvo įrengimas yra nesudėtingas procesas, tačiau labai svarbu atkreipti dėmesį į detales. Prijunkite aušintuvą prie alaus virimo sistemos ir užtikrinkite, kad jungtis būtų patikima ir nepraleistų nuotėkio. Prieš kiekvieną naudojimą rekomenduojama per aušintuvą paleisti dezinfekavimo tirpalą, kad būtų palaikoma švara ir išvengta užteršimo.

Nuotraukų galerija:

