

Wełnica 31.03.2017 r.

Załącznik Specyfikacja urządzeń do wyceny Linii Technologicznej do produkcji piwa

LP.	Urządzenia	Ilość
1.	Śrutownik wraz ze zbiornikiem rozdrobnionego słodu,	1
	1.1 Wydajność min. 600 – 800 kg/h	
2.	Automatyczny transporter słodu, wydajność minimum 600 - 800 kg na godzinę	1
3.	Warzelnia min. 10 hl - w wykończeniu zewnętrznym z miedzi polerowanej, z ogrzewaniem parowym:	1
	3.1 Maksymalny otwór montażowy 1500 x2500	
	3.2 Maksymalna moc elektryczna 5 kW	
	3.3 Platforma do obsługi z blachą ryflowaną i schodami	
	3.4 Panel sterujący LCD dotykowy	
	3.5 Panel kontrolny do mierzenia zawartości cukru w brzeczce z umywalką	
	3.6 Zbiornik warzelni musi posiadać zatwierdzenie typu urządzeń pomiarowych przez Główny Urząd Miar w Polsce	
	3.7 Szklane włazy warzelni	
4.	Skraplacz pary wtórnej	1
	W celu zapobiegania wydostawaniu się pary i zapachu z kadzi zaciernej podczas warzenia zacieru czy gotowania z chmielem. Wykończenie zewnętrzne skraplacza z miedzi polerowanej.	
5.	Chłodnica brzeczki	1
	Wymagane parametry chłodnicy: - minimum 1 300 l/h	
6.	Napowietrzanie brzeczki:	1
	Materiał stali nierdzewna element napowietrzający minimum DN32	
7.	Zbiornik na drożdże min. 15-20 litrów	1
8.	Zbiorniki fermentacyjne cylindro-koniczne (unitanki) izolowane 20 hl	9
	Wymagane parametry:	
	8.1 Izolacja min. 5 cm izolowana część walcowa i stożek dolny	
	8.2. Chłodzenie części walcowej i chłodzenie stożka dolnego	
	8.3 Ciśnienie robocze min. 2,5 bary	
	8.4 Maksymalna średnica zewnętrzna zbiornika 1400 mm	
	8.5 Maksymalna wysokość ok. 3100 mm (max. otwór montażowy 3200 mm)	
	8.6 Wewnętrzne powierzchnie szlifowane na Ra 0,8,	
	8.7 Całkowita objętość ok. 24 hl	
	8.8 Właz rewizyjny z boku zbiornika	
	8.9 Zbiorniki muszą koniecznie posiadać zatwierdzenie typu urządzeń pomiarowych przez Główny Urząd Miar w Polsce	

9.	Mobilna pompa do piwa	1
10.	Zbiornik na wodę gorącą min. 20 hl lub 2 zbiorniki po min. 10 hl	1
	10.1 ogrzewany i izolowany zbiornik ze stali nierdzewnej	
	10.2 Maksymalna średnica ok. 1200 mm (otwór montażowy 1300 mm)	
11.	Stacja Sanitacji CIP	1
	11.1 Zbiornik min. 2 hl do sanitacji z ogrzewaniem parowym lub elektrycznym	1
	11.2 Zbiornik min. 2 hl do sanitacji bez ogrzewania	1
	11.3 Mobilna pompa do sanitacji CIP	1
12.	Urządzenie chłodzące	1
	12.1 Wydajność chłodnicza min. 8 - 10 kW	
13.	Sprężarka powietrza	1
	13.1 wydajność min.8 m ³ /h	
	13.2 poziom hałasu max.78 dB	
14.	Przeciwbakteryjny filtr powietrza	1
15.	Automatyczna kontrola i regulacja temperatury w tankach	1
16.	Elektropneumatyczna kontrola zaworów warzelni i procesu warzenia z kontrolą wizualną procesu na ekranie dotykowym	1
17.	Gazowa wytwornica pary z urządzeniem do uzdatniania wody	1
	17.1 Wydajność min. 130 kg pary na 1 h	
	17.2 Długość lub szerokość ok. 1200 mm (otwór montażowy 1300 mm)	
	17.3 Stacja uzdatniania wody dla gazowej wytwornicy pary	1
18.	Części zapasowe 1 komplet	1
19.	Prace projektowe dotyczące zaprojektowania linii technologicznej do produkcji piwa (projekt).	1
20.	Materiał do montażu linii technologicznej + orurowanie	1
21.	Całkowity montaż urządzeń i orurowania	1
22.	Komplet 3 cukromierzy - zakres pomiarów (0-7, 7-14, 14-21)	1
23.	Napełniarka beczek typu KEG - napełnianie ręczne	1
24.	Myjka beczek typu KEG - proces mycia automatyczny	1
25.	Napełniarka ręczna butelek i beczek 5 litrowych, zamykanie automatyczne butelek	1
	25.1 Minimum 4 zaworowe urządzenie do napełniania butelek przystosowana do różnych wielkości butelek	
	25.2 Minimum 1 zawór do napełniania beczek 5 l	
	25.3 wydajność urządzenia do 200 butelek 0,5 l na godzinę	
26.	Zbiornik przystosowany do zimnego chmielenia piwa w tankach (unitankach) ok. 20 - 30 litrów ciśnienie robocze ok. 2 bary.	1
27.	Transport kompletnej Linii Technologicznej na trasie producent – Gniezno.	1
28.	Uruchomienie linii technologicznej, uwarzenie min. 2 warek piwa jednego typu - szkolenie personelu.	1