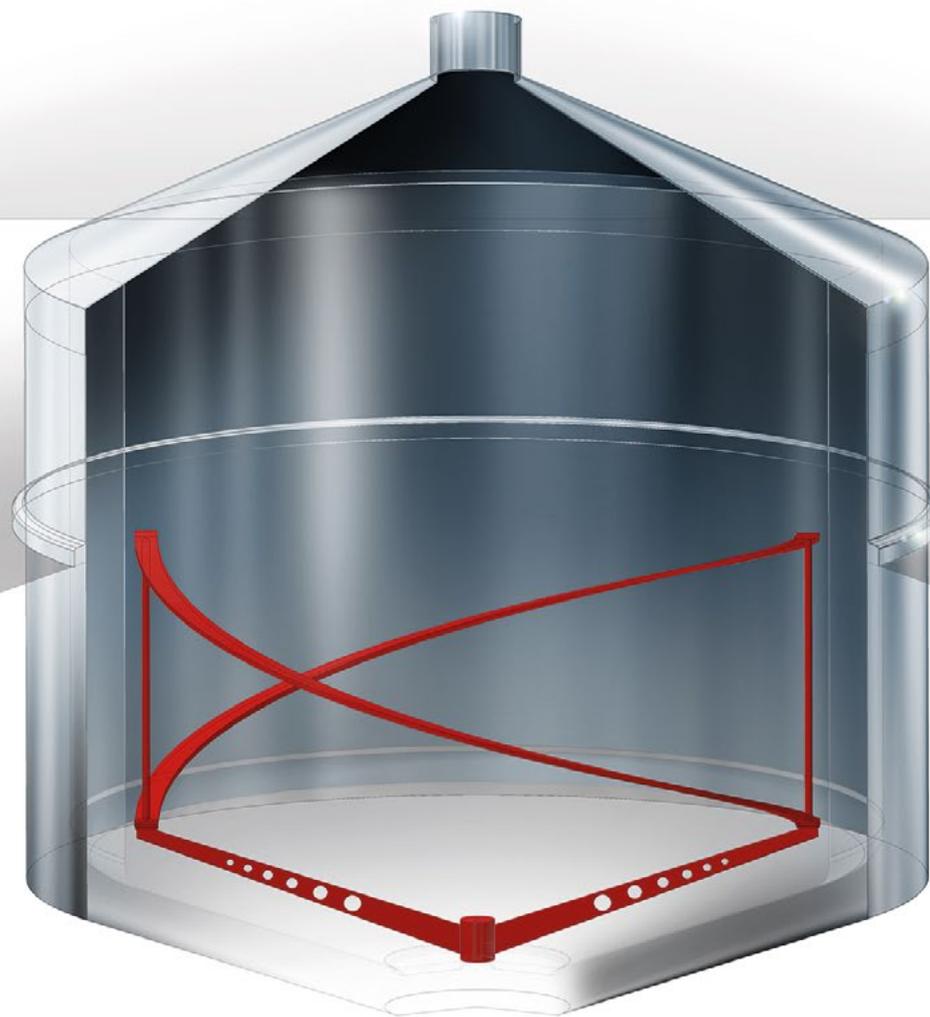


Colibri

Das Maischerührwerk



Dem Rührwerk kommt bei der gesamten Maischarbeit eine wichtige Stellung zu. Es wirkt sich auf den Wärmeübergang aus und kann ein Anbrennen an den Heizzonen verhindern. Zweitens muss das Rührwerk eine homogene Temperatur und Konzentrationsverteilung sicherstellen. Außerdem sollte das Rührwerk ohne große Scherkräfte arbeiten, weil diese zu negativen Effekten bei der Maische- und Bierfiltration führen können. All diese Faktoren müssen bei einer großen Bandbreite an Konzentrationen und Viskositäten gegeben sein – Stichwort Rohfruchtmaischen.

Neuer Konstruktionsansatz für einen optimalen Maischprozess

Mischen statt Rühren:

- Homogenere Maischen und Temperaturverteilung mittels Flügelrührwerk
- Lochbalkenrührer sorgen für die nötige Strömung und Durchmischung
- Querverstrebungen verbessern den Homogenisierungseffekt
- Geeignet für Malz- und Rohfruchtmaischen

Vorteile:

- Intensiver Substrat-/Enzymkontakt
- Höchst effizienter Rohstoffeinsatz
- Kürzere Einmaischzeiten
- Perfekter Wärmeübergang
- Selbstreinigungseffekt über alle Heizzonen

Das Maischerührwerk Colibri ist eine Kombination aus Balken-, Anker- und Wedelrührer. Über den Heizzonen des Bodens sorgt ein Lochbalkenrührer für die nötige Strömung und Durchmischung. An den Enden des Lochbalkenrührers sind zwei massive Träger aufgesetzt, die sich wie ein Ankerrührer an der Zargenheizung vorbei bewegen. Zudem tragen diese einen Wendel-Mischer, der mit seinen flügelartigen Profilen durch die Maische schneidet. Verstärkt wird der homogenisierende Effekt des Colibri durch eine Querverstrebung, die ähnlich einem Balkenrührer angestellt ist. Insgesamt sorgt das Rührwerk so für die gewünschten Turbulenzen an den Grenzschichten aller Heizzonen sowie für die horizontale und vertikale Homogenisierung der Temperatur und der Suspension. Das Rührwerk arbeitet mit niedrigen Drehzahlen und folglich mit sehr geringen Scherkraftbelastungen der Maische.

Die bisher installierten Colibri-Maischerührwerke arbeiten zuverlässig und effizient in Chargengrößen von 50 bis 500 hl Maischevolumen.



Danke für Ihre Zeit.

Für alle Anfragen wenden Sie sich bitte an eines unserer Verkaufsteams in einer Ziemann Holvrieka-Niederlassung in Ihrer Nähe.

Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie www.ziemann-holvrieka.com

