

Shark

Der Innenkocher



Ein zentrales Merkmal der modernen Würzekochung ist, dass dieser für die Qualität und Wirtschaftlichkeit so entscheidende Prozess in Aufheizen, Sieden und Ausdampfen aufgeteilt wird. Um diesen Dreisprung gestalten zu können, war beim Einsatz eines Innenkochers bis dato ein großer Reinigungsaufwand oder eine aktive Umwälzung mittels Pumpe notwendig.

Der Shark-Kocher löst diese Herausforderung ohne die genannten Nachteile durch eine konstruktive Veränderung des Kocheraufbaus, die zu einer thermischen Zwangsströmung führt.

Optimierte Würzekochung

Zwei Zonen für drei Phasen:

- Zwei Zonen mit unterschiedlich großen Kocherrohren lassen sich fließend auf die drei Würzekochphasen einstellen: Aufheizen, Sieden und Ausdampfen.
- Thermische Zwangsströmung „zieht“ die Würze aktiv durch die Kocherrohre und wälzt sie um, ohne zusätzliche Pumpe.
- Der Innenkocher Shark kann mit Dampf oder Heißwasser betrieben werden.

Vorteile:

- Optimale Würzequalität
- Reduzierte Gefahr des Pulsens und des Anbackens
- Ermöglicht flexiblere und sortenbezogenere Kochprogramme

Der Innenkocher Shark hat zwei Kocherzonen, die konzentrisch zueinander angeordnet sind. Die innere Zone ist aus einer zylindrischen Umfangswand und jeweils einem kreisförmigen Boden und Deckel aufgebaut. Die äußere Kocherzone ist als Hohlzylinder ausgeführt. Er besteht aus einer zylindrischen Innen- und Außenwand und einem kreisringförmigen Boden beziehungsweise Deckel. Im Inneren beider Zonen liegen die axial verlaufenden Kocherrohre.

Die Kocherrohre der inneren Zone haben einen kleineren Durchmesser als die der äußeren. In den dünneren Rohren der inneren Zone setzt, begünstigt durch den geringen Staudruck, rasch die notwendige Zweiphasenströmung ein. Diese erreicht wegen des reduzierten Durchmessers eine sehr hohe Fließgeschwindigkeit. Aus dieser hohen Geschwindigkeit ergibt sich am Kocheraustritt ein Venturi-Effekt, der die Würze aktiv durch die Kocherrohre „zieht“ und umwälzt.

Die optimierte Aufheizphase und gute Durchströmung der Kocherrohre senkt die Anfälligkeit gegenüber Fouling.

Der Braumeister kann mit Shark flexibel arbeiten, um seine Rezepte und seine individuellen Ideen zu verwirklichen, ohne wie bisher auf maschinentechnische Restriktionen achten zu müssen. Es kann genau auf die Bedürfnisse der einzelnen Kochphasen reagiert werden, ohne die Balance zwischen Qualität, Kosten und Individualität aufgeben zu müssen.

Shark eignet sich für Neuanlagen genauso wie für Ersatzinvestitionen, auch weil dieser Kocher ohne hohen technischen Aufwand möglich und bei maximaler Flexibilität sowohl mit Dampf als auch mit Heißwasser zu betreiben ist.



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

