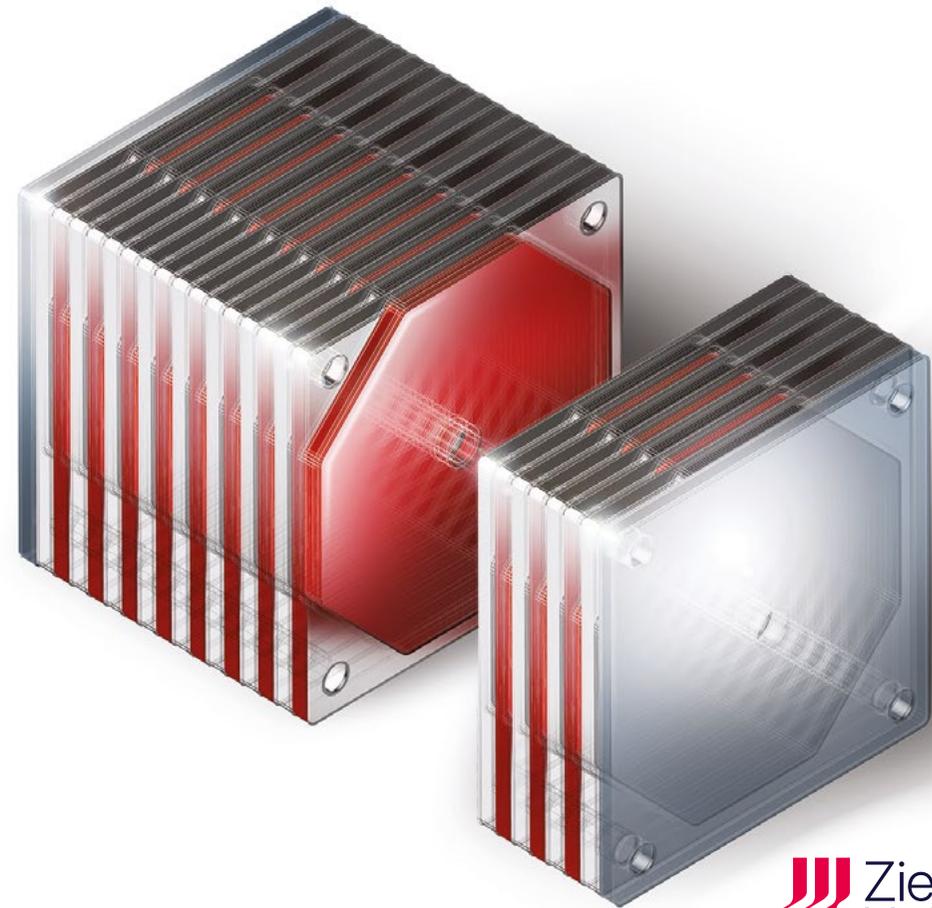


Butterfly Membranmischefilter

Schnell & flexibel



Mit dem Membranmaischefilter Butterfly hat Ziemann eine für alle Brauer ideal geeignete Läutertechnologie entwickelt. Der Maischefilter ermöglicht mit seinem Trennsatz beispielsweise die Verarbeitung von kleinen Chargen. Zudem sind alternative Getreide oder Stärkequellen und hohe Stammwürzen mühelos abzuläutern.

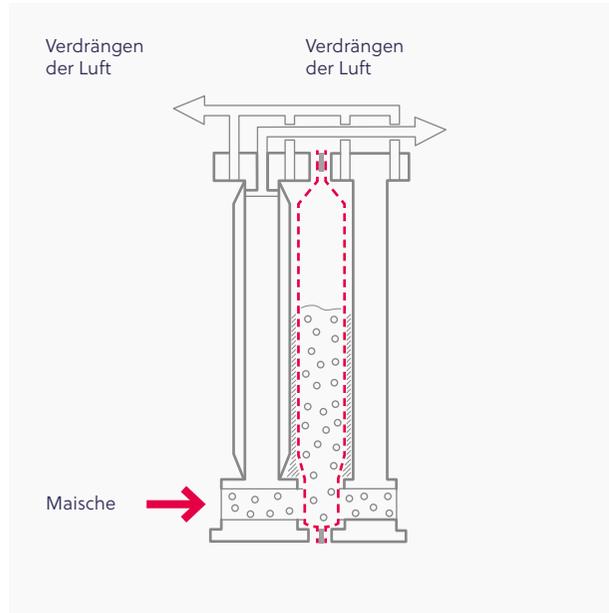
Die Rezepturgestaltung kennt also keine Grenzen. Nicht zuletzt erzielt Butterfly sehr gute Ausbeuten mit einem geringen Anschwänzwasservolumen.

Gehen Sie keine Kompromisse bei der Kreativität ein.

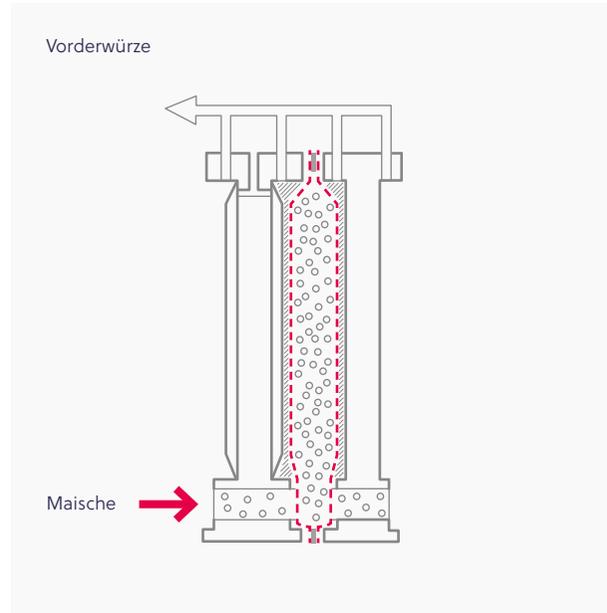
Nutzen Sie Technologie, die gemacht ist für innovative Rezepturen und maximale Flexibilität bei der Rohstoffwahl.

Vorteile der ZIEMANN Maischefiltertechnologie:

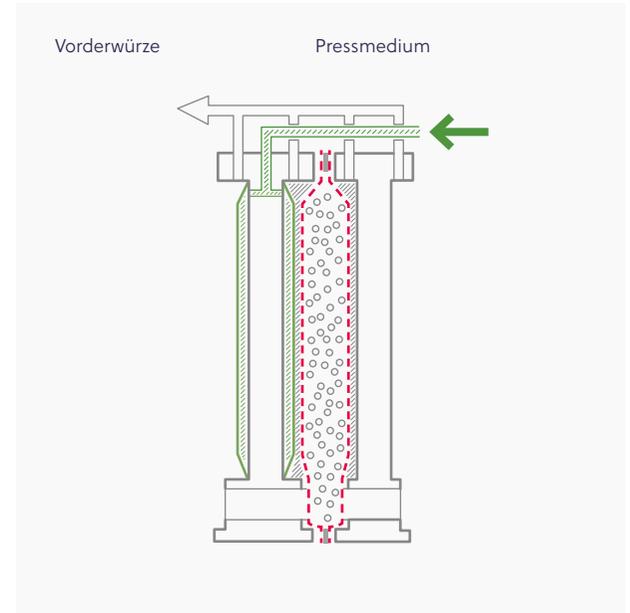
- High Gravity Brewing (bis zu 25° Plato) mit hohen Ausbeuten
- Hohe Sudzahlen mit bis zu 14 Suden am Tag
- Selbstreinigungseffekt und weniger Fouling durch variable Anschwänzrichtung
- Das Trennsset ermöglicht kleinere Chargen.
- Einsetzbar mit allen gängigen Hammer- und Walzenmühlen
- Neuartige und langlebige Membranfilterplatten
- Bewährte und überlegene Technik für das Rüsten des Maischefilters: problemloser Plattentransport und einfache Tuchreinigung



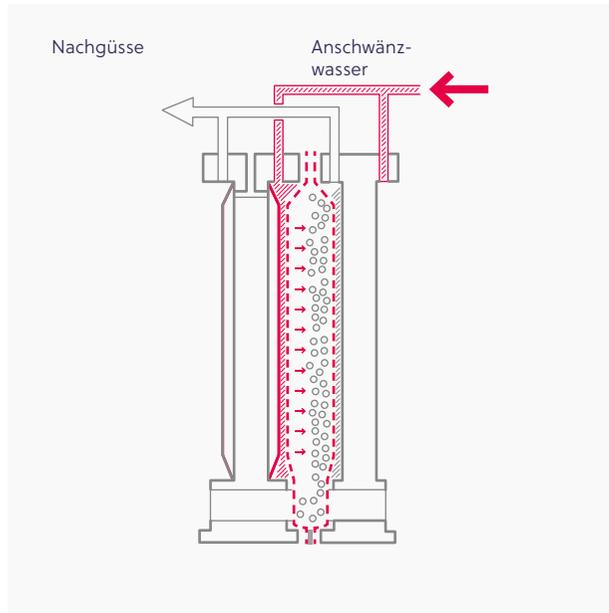
1 Befüllen



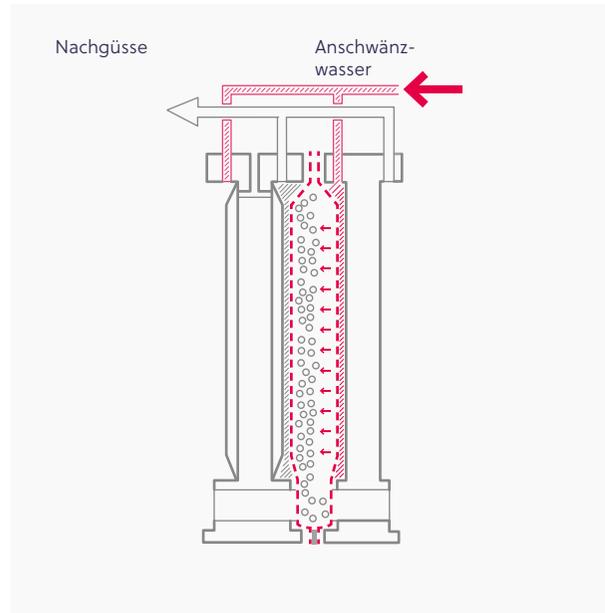
2 Vorderwürze-Ablauf



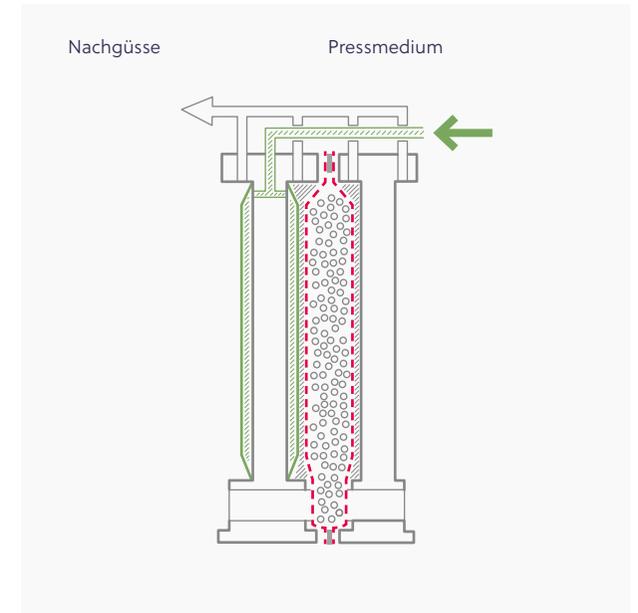
3 Vorpressen



4 Nachgüsse



5 Nachgüsse



6 Endpressen

Butterfly

Butterfly arbeitet mit einem so genannten „Mixed Package“-Plattenpaket.

Bei dieser Konstruktion wechseln sich Membran- und Kammerplatten miteinander ab. Die Membran kann mit einem Pressmedium aktiv geweitet werden. Der Treberkuchen wird dabei in beide Richtungen ausgepresst, was zu höchsten Ausbeuten führt. Gleichzeitig reduziert sich das pro kg Malz notwendige Anschwänzwasservolumen. Der Brauprozess gewinnt dadurch an Effizienz.

Ein zweites wesentliches Unterscheidungsmerkmal des Ziemann- Membranmaischefilters ist seine variable Anschwänzrichtung. Es besteht die Möglichkeit, den Treberkuchen von beiden Seiten anzuschwänzen. So entsteht ein Selbstreinigungseffekt, der die Reinigungszyklen verringert und die Produktionszeit steigert.

Angeboten wird der Butterfly-Membranmaischefilter für Sudhäuser ab 150 hl Ausschlagwürzevolumen. In der mehr manuell zu bedienenden Grundversion werden 6 bis 8 Sude pro Tag erreicht. In Verbindung mit einem automatischen Plattentransport und einer automatischen Tuchabspritzung lassen sich bis zu 14 Sude pro Tag realisieren. Diese Automatisierungsstufen sind entweder bereits bei der Auslieferung installiert oder werden alternativ von Ziemann Holvrieka am bestehenden Maischefilter modular nachgerüstet.

Der Membranmaischefilter Butterfly kann als „Stand alone“-Lösung auch in einem bestehenden Sudhaus integriert werden. Zur Inbetriebnahme ist steuerungsseitig nur ein Signalaustausch zum bestehenden Sudhaus einzurichten. Entsprechend schnell ist Butterfly als alleinige oder zusätzliche Läuteroption installiert.

Flexibel ist Butterfly auch mit Blick auf die Schrotmühle. Butterfly lässt sich genauso mit Hammermühlen- oder fein eingestelltem Walzenmühlenschrot betreiben. Für die Herstellung von Spezialbieren genauso wie für die industrielle Biererzeugung ist Butterfly die optimale Lösung.





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

