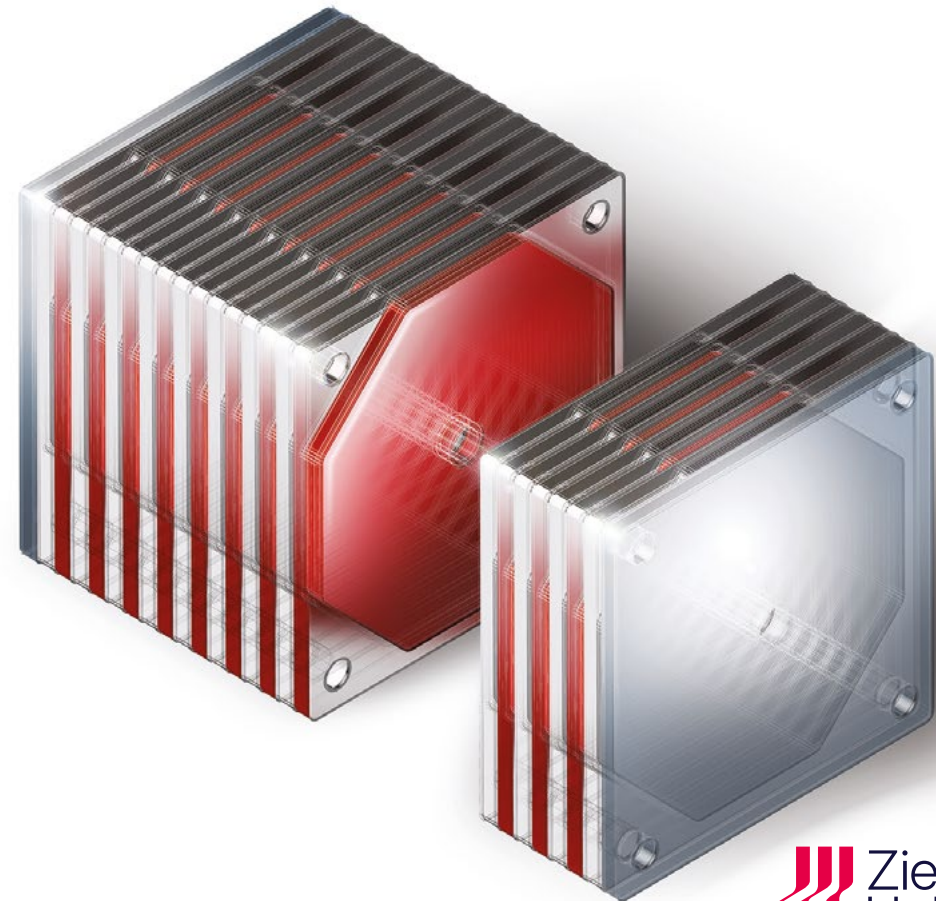


# Butterfly Filtro Prensa De Membrana

Rápido & flexible



Con el filtro prensa de membrana Butterfly hemos desarrollado una tecnología de filtrado ideal para todas las cervecerías. El filtro permite con su conjunto separador, por ejemplo, el procesamiento de lotes más pequeños. Además, pueden filtrarse granos alternativos o fuentes de almidón y mostos originales de alta concentración sin problemas.

La configuración de las recetas, por lo tanto, no tiene límites. Y encima Butterfly obtiene un rendimiento muy alto con un volumen de lavado menor.

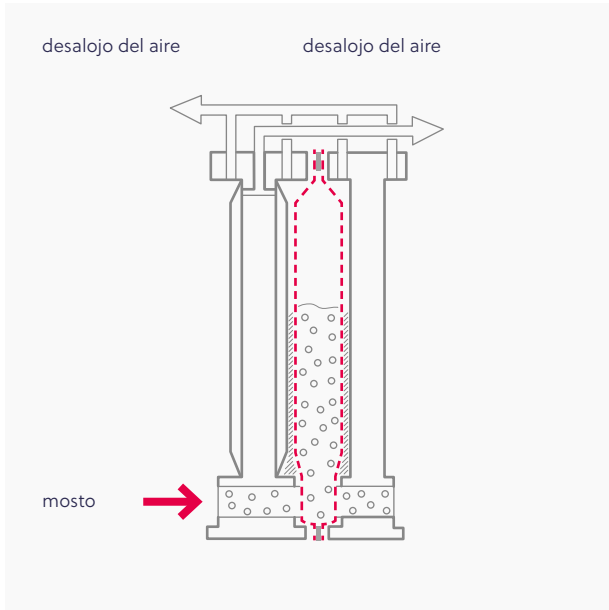
---

# No acepte compromisos en cuanto a la creatividad.

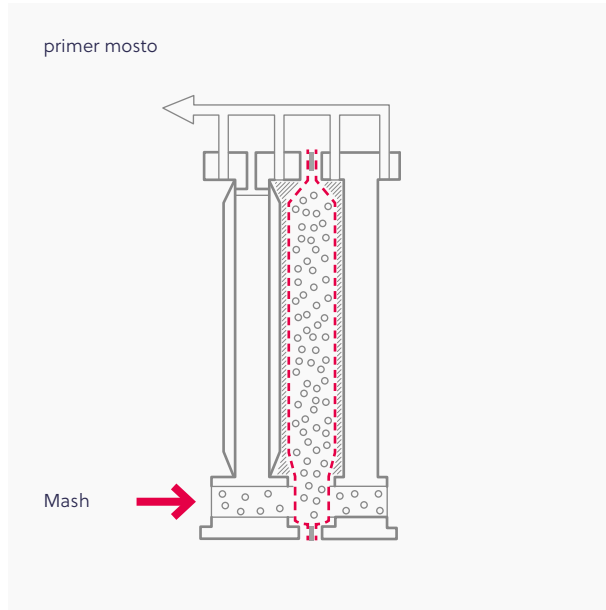
Aproveche la tecnología hecha para recetas innovadoras y una flexibilidad máxima en cuanto a la selección de las materias primas.

## **Ventajas de la tecnología de filtrado de la mezcla de Ziemann:**

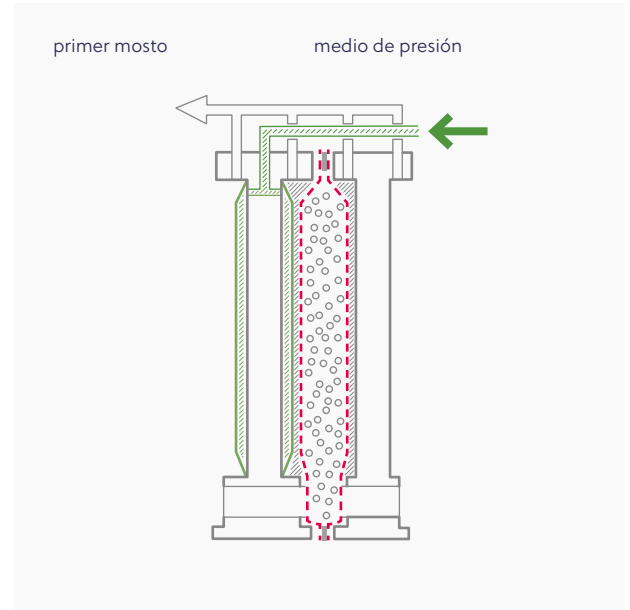
- Producción de cervezas por alta gravedad (hasta plato de 25°) con altos rendimientos
- Gran número de cocciones con hasta 14 cocciones por día
- Efecto de autolimpieza y menos fouling gracias a la dirección variable del lavado
- El conjunto de separación permite flexiblemente lotes más pequeños
- Combinable con todos los molinos habituales y con una gran variedad de materias primas
- Placas de membrana novedosas y con larga vida útil
- Superior configuración: transporte de las placas sin problemas y limpieza fácil de los paños



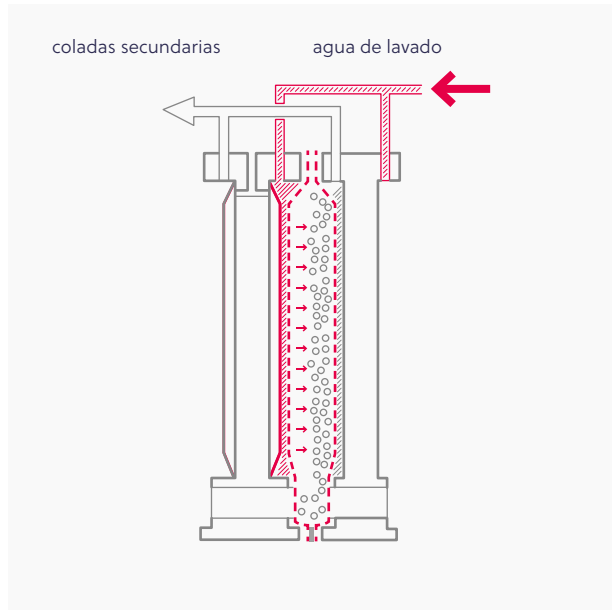
1 Llenado



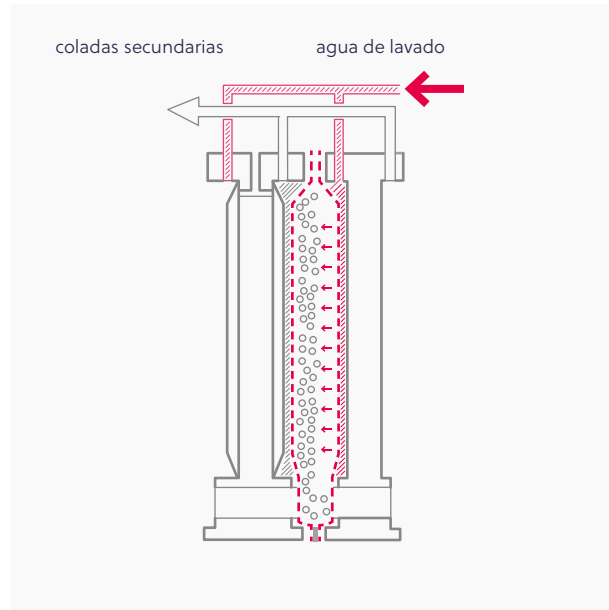
2 Descarga del primer mosto



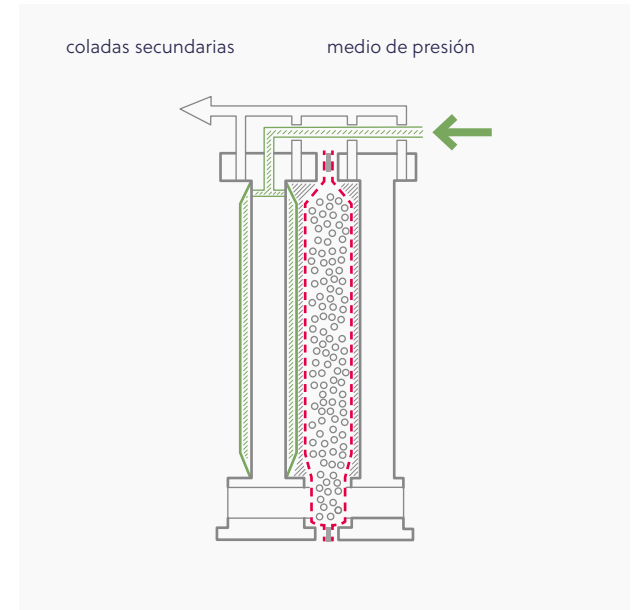
3 Pre-compresión



4 Riego



5 Riego



6 Desagüe A Presión

# Butterfly

Butterfly trabaja con el paquete de placas denominado "Mixed Package". En este tipo de diseño las placas de membranas y de la cámara se van alternando.

La membrana puede dilatarse de forma activa con un medio de presión. De esta forma la torta de afrecho es expulsado en ambas direcciones, suponiendo un mayor rendimiento. Al mismo tiempo se reduce el volumen de agua de lavado necesaria para cada kilo de malta. De esta manera aumenta la eficiencia del proceso cervecero.

Una segunda característica diferenciadora del filtro de mezcla de membrana de Ziemann es la dirección variable del lavado. Existe la posibilidad de lavar la torta de afrecho desde ambos lados. De esta manera se produce un efecto de autolimpieza que reduce los ciclos de limpieza e incrementa el tiempo de producción.

El filtro de mezcla de membrana Butterfly se ofrece para salas de cocimiento con un volumen de mosto precipitado de 150 hl. Con la versión básica de control más manual se alcanzan 6 a 8 cocciones por día. En combinación con el transporte automático de las placas y el lavado a chorro automático de los paños pueden alcanzarse hasta 14 combinaciones por día. Estos niveles de automatización se encuentran instalados en el momento del suministro o alternativamente se implementan a posteriori como módulos por parte de Ziemann Holvrieka en el filtro de mezcla existente.

El filtro de mezcla de membrana Butterfly puede integrarse como solución aislada también en una sala de cocimiento existente. Para la puesta en servicio deberá configurarse en el sistema de control únicamente el intercambio de señales con la sala de cocimiento existente. Igual de rápida se realiza la instalación del Butterfly como opción de filtrado única o complementaria.

El Butterfly es flexible también con respecto al molino triturador. El Butterfly puede operarse igualmente con molinos de martillos o molinos de rodillos regulados para el triturado fino. Para la producción de cervezas especiales, así como la producción cervecera industrial Butterfly representa la solución óptima.





## Gracias por el tiempo dedicado.

Para cualquier consulta, póngase en contacto con nuestro equipo de ventas en la oficina de Ziemann Holvrieka más cercana.

Escanee el código QR o visite [www.ziemann-holvrieka.com](http://www.ziemann-holvrieka.com)

