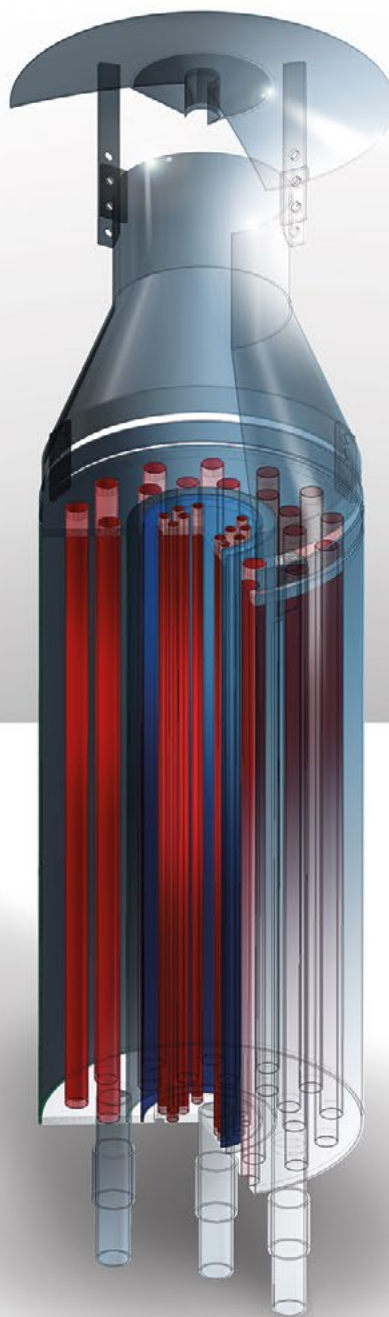


Shark

El cocedor interno



Una característica central de la cocción moderna de mosto es que este proceso determinante para la calidad y rentabilidad se divide en calentar, hervir y evaporar. Hasta la fecha para conseguir este triple salto cuando se emplea un cocedor interno era necesario aplicar grandes esfuerzos de limpieza o implementar una recirculación activa mediante una bomba.

El cocedor Shark resuelve este desafío sin los inconvenientes indicados gracias a una modificación del diseño de la estructura del cocedor que genera una convección forzada.

Cocción de mosto optimizada

Dos zonas para tres fases:

- Dos zonas con tubos de diferentes diámetros en cada zona, los cuales ofrecen condiciones óptimas para la cocción de mosto: calentamiento, hervido y evaporación
- Una convección forzada y por medio del efecto venturi dentro del cocedor, permite una recirculación del mosto
- Sin necesidad de bombas adicionales
- Puede operarse con vapor o con agua sobrecalentada

Ventajas:

- Calidad óptima del mosto
- Reducción del riesgo de generación de pulsos y obstrucciones
- Permite programas de cocción más flexibles y específicos para cada tipo de cerveza

El cocedor interno Shark cuenta con dos zonas de cocción concéntricas. La zona interior está dividida de la externa con una pared perimetral cilíndrica, un fondo y una tapa circular. La zona externa tiene la forma de un cilindro hueco compuesto por una pared interior y exterior cilíndrica y un fondo y tapa circular.

En el interior de ambas zonas se encuentran los tubos del cocedor dispuestos en forma axial. Los tubos del cocedor en la zona interior tienen un diámetro menor que los exteriores. En los tubos de la zona interior se genera rápidamente el flujo de dos fases requerido gracias a la baja presión dinámica. Este flujo alcanza una velocidad de caudal muy alta. Esta alta velocidad produce a la salida del cocedor un efecto venturi que succiona el mosto hacia el interior de los tubos del cocedor.

La fase de calentamiento optimizada y el gran paso de caudal por los tubos del cocedor reducen la propensión a la aparición de incrustamientos.

El maestro cervecero puede trabajar con el Shark de forma flexible para poner en práctica sus recetas e ideas individuales sin tener en cuenta, como hasta ahora, las limitaciones técnicas de los dispositivos. Podrá reaccionar con precisión a las necesidades de las diferentes fases de cocción sin renunciar al equilibrio entre calidad, costos e individualidad.

Shark es adecuado para nuevas instalaciones en la misma medida que como inversiones en sustituciones porque este cocedor puede implementarse sin grandes complicaciones técnicas y con máxima flexibilidad tanto para su funcionamiento con vapor como con agua sobrecalentada.



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

