



ПИВОВАРНЯ МИДЖЕТ

КРАФТОВОЕ ПИВО
НА ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ УРОВНЕ



ПИВОВАРНЯ МИДЖЕТ

Компактный двухпосудный варочный комплекс с бойлером горячей воды

Варите пиво любых сортов и стилей с точным соблюдением технологического процесса — от затирания до охлаждения и осветления сусла:

- Лагер и Пилснер
- Портер и Стаут
- Пшеничное
- IPA и APA
- Гозе и другие кислые сорта
- Экспериментальный крафт по авторским рецептурам

Общие характеристики

- Материал изготовления: сталь AISI 304
- Мощность: 4 кВт
- Производительность: до 50 литров пивного сусла за 1 варку
- Продолжительность варки: от 4 до 6 часов
- До 6-ти варок в сутки
- От 35 рублей за литр пива

Заторно-сусловарочный котел

- Объём: рабочий — 50л, полный — 62л
- Пароводяная рубашка обеспечивает мягкий, равномерный нагрев, предотвращая перегрев и пригорание сырья
- Эффективная мешалка для перемешивания даже самых густых заторов
- Смотровой люк 200мм для контроля за процессом
- Паровой конденсатор для отведения пара

CIP-мойка

- Все ёмкости пивоварни оснащены моющими головками
- Очистка без разборки

Продвинутая автоматика

- Проведение затирания с соблюдением технологических пауз
- Запоминает до 10 рецептов

Фильтр-чан с вирпул и рубашкой охлаждения

- Объём: рабочий — 50л, полный — 62л
- Фильтрация затора
- Осветление и охлаждение сусла
- Коническое днище для полного слива

Моечный пистолет

- Для промывки дробины и удобной замывки оборудования

Бойлер для кипячения воды

- Объём 30л
- Стабильная подача горячей воды в процессе варки
- Сокращает энергозатраты и время варки

Жёсткая обвязка, центробежный насос и коллектор

- Перекачка затора из котла в фильтр-чан, готового сусла на брожение
- Циркуляция моющих растворов



БРОДИЛЬНЫЕ ЕМКОСТИ

ЦКТ с термоизоляцией «Доктор Губер»

— высокотехнологичные ёмкости
профессионального уровня в компактной форме

- Высокое качество обработки поверхностей
- Коническое дно для эффективного сбора дрожжей и осветления пива
- Панельно-динамическая рубашка с термоизоляцией
- Верхний люк 200мм
- Моющие головки

Технические характеристики:

- Рабочий объём 50 или 130 литров
- Материал изготовления: нержавеющая сталь AISI304
- Рабочее давление до 3 атм

Дополняются аксессуарами:

- Блок автоматического поддержания заданной температуры
- Шпунт-аппарат





ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ МИНИ ПИВОВАРНЯ

Мы предлагаем не просто установки для варки и брожения пива — мы готовы оснастить вас полноценной пивоварней, включающей всё необходимое оборудование для каждого этапа производства



фабрика
ДОКТОР ГУБЕР

ПОДБЕРЕМ РЕШЕНИЕ ПОД ЛЮБУЮ ЗАДАЧУ!

Мы предлагаем не только само оборудование,
но и комплексное сопровождение:

- Консультации
- Разработка дизайн-проекта с расстановкой оборудования под ваше помещение
- Логистика
- Шеф-монтаж и запуск оборудования
- Обучение персонала
- Техническая поддержка на всех этапах сотрудничества

Специалисты «Доктор Губер» помогут подобрать оборудование, соответствующее любым Вашим задачам.



ООО «ГУБЕР»

ИНН 7805790900 / КПП 780501001

198035, г. Санкт-Петербург,
наб. реки Екатерингофки,
дом 29-31, лит «П», офис №13-А

СВЯЗАТЬСЯ:

 doctorguber.ru

 info@doctorguber.ru

 [8-800-100-88-48](tel:8-800-100-88-48)

ПОРТФОЛИО
ПРОЕКТОВ

