



2022 Ορολόγιο, Греция **Пищевая отрасль**

Процесс производства крафтового пива очень тщательный и состоит из нескольких этапов. От измельчения солода до создания сусла, которое затем фильтруется. Затем следует фаза вихревого охлаждения, когда смесь перемешивается и доводится до определенной температуры, а затем быстро снижается на несколько градусов с помощью пластинчатых теплообменников. После добавления дрожжей, ферментации и созревания наступают заключительные этапы, заканчивающиеся розливом в бутылки. При минимальной продолжительности около одного месяца этот производственный цикл требует внимания на каждом этапе. Контролируемая температура необходима для успешного конечного продукта, и, учитывая это, клиент решил выбрать наши пластинчатые теплообменники TCOIL. Благодаря индивидуальному дизайну, разработанному с учетом специфики установки, электрополированной отделке и трехзажимным соединениям установка прошла успешно.