

STEINECKER Pegasus
La potente técnica de filtración

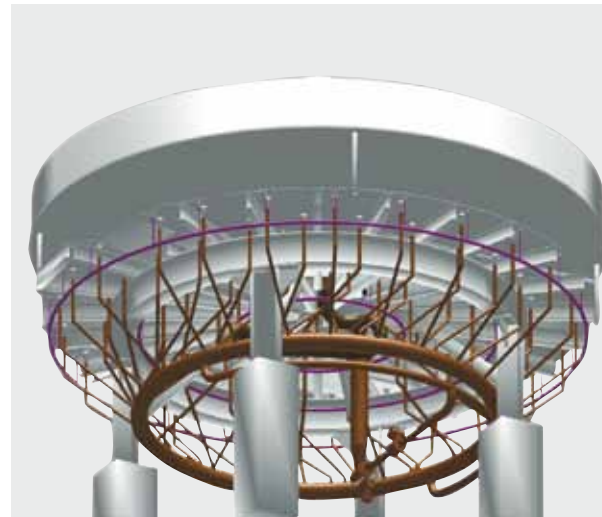


Un aspecto esencial en el proceso cervecero es lograr una altísima calidad en la elaboración del extracto y para conseguirla, ofrecemos una moderna y potente tecnología de filtración que tiene como meta el óptimo lavado del afrecho y brillantez del extracto en el menor tiempo posible.

Pegasus de STEINECKER apuesta por una concepción anular de la cuba-filtro, así como especiales geometrías de los cuchillos asegurando un corte homogéneo y una filtración continua. Además, la salida del mosto se ha concebido completamente según criterios reotécnicos, de manera que se alcance un rendimiento constante en toda la superficie de la cuba-filtro. De esta forma, el Pegasus ofrece la base ideal para la elaboración rápida y económica del extracto, así como para la excelente brillantez de sus mostos.

Técnica de filtración de STEINECKER de un vistazo

- La concepción anular de la cuba-filtro garantiza un corte eficiente mediante una velocidad radial uniforme de los cuchillos.
- Con el suministro del macerado por las entradas posicionadas óptimamente en cuanto a la reotécnica, la cuba-filtro se llena de forma rápida y homogénea.
- El sistema de filtración concebido con tubos de filtración de una misma longitud, con mayor cantidad de tulipanes y conos de salida optimizados en cuanto a la reotécnica, permite un lavado óptimo de la capa filtrante. El resultado, son altos rendimientos de extracto y bajos valores de extracto residual en el afrecho.
- La rápida descomposición del extracto permite desarrollar el proceso con bajo consumo de agua fresca para el lavado y trabajar con bajas cifras de evaporación en el subsiguiente proceso de cocción.



Tulipanes con reotécnica optimizada



El tulipán de filtración probado

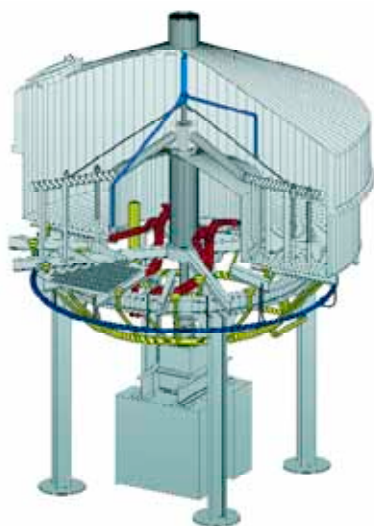
Datos e información técnica

Cuba-filtro Pegasus

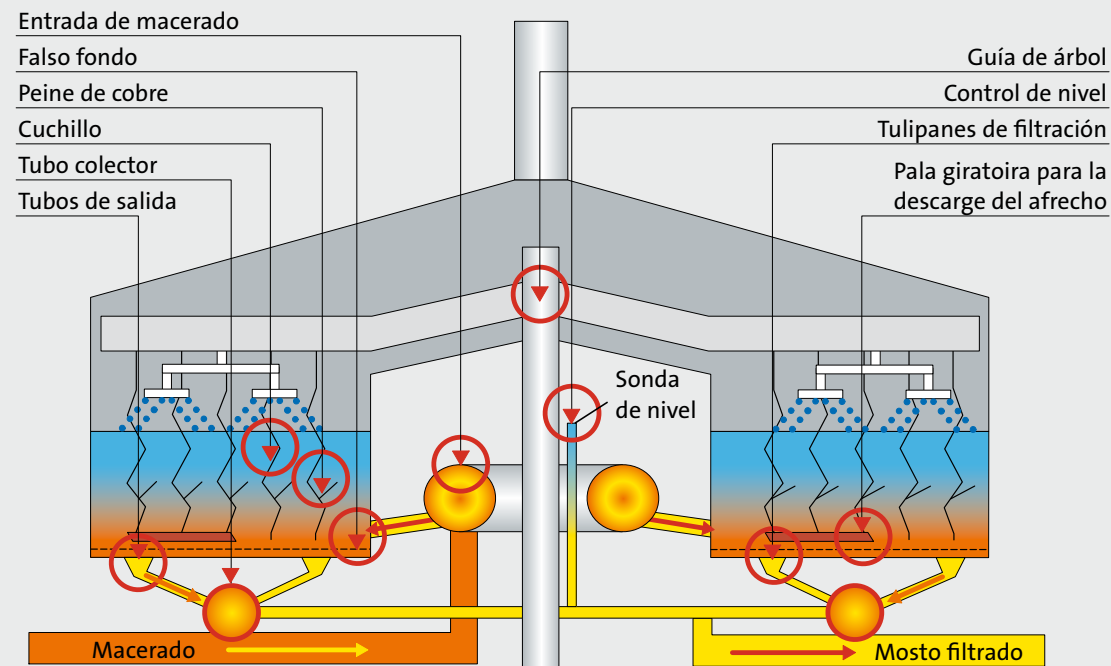
STEINECKER Pegasus

Principio de funcionamiento

La cuba-filtro tiene una construcción base anular. En su centro ofrece espacio vacío para colocar la técnica. Un sistema central de distribución lleva el macerado hacia las diferentes entradas y gracias a la concepción anular, ni el cojinete del árbol, ni el árbol de la máquina de corte entran en contacto con el mosto. La construcción de la máquina de corte comprende cuatro tipos diferentes de cuchillos que consiguen una capacidad óptima de filtración y que además, trabajan sin desgaste: Con los cuchillos rectos y dentados, los de corte patentados, los peines y listeles de cobre, así como las palas giratorias para la descarga del afrecho, la torta de afrecho se mantiene permeable durante la totalidad del proceso. El falso fondo no requiere ninguna subestructura, se apoya en soportes especiales fabricados en acero inoxidable con diseño favorable para la reotécnica. La construcción del falso fondo se puede limpiar ahorrando agua y sin residuos. La medición de nivel integrada en la salida sirve, en primer lugar, para regular el proceso de filtración y asegurar la cuba-filtro contra el vacío.



Estructura del Pegasus



El macerado se bombea en la cuba-filtro Pegasus de manera cuidadosa absorbiendo poco oxígeno por las entradas colocadas simétricamente. Con la realización consecuente de principios reotécnicos se consigue un flujo homogéneo sin succión en toda la superficie de la cuba-filtro, lo que permite una carga significativamente mayor del falso fondo en comparación con las clásicas cubas-filtro.

El conjunto óptimamente armonizado de los diferentes tipos de cuchillos mantiene la torta de afrecho permeable y permite la salida continua del mosto. Con este procedimiento de filtración se pueden procesar, incluso, los últimos riegos con una cantidad muy baja de agua.

Gracias a la tubería optimizada en su reotécnica y la mayor cantidad de tulipanes de filtración, la elaboración del extracto queda constante en toda la superficie de filtración. Este procedimiento resulta en bajísimos valores de absorción de oxígeno, una alta brillantez de los mostos y altos rendimientos, incluso con rápidos ritmos de cocción.

Datos e información técnica Super-Trend

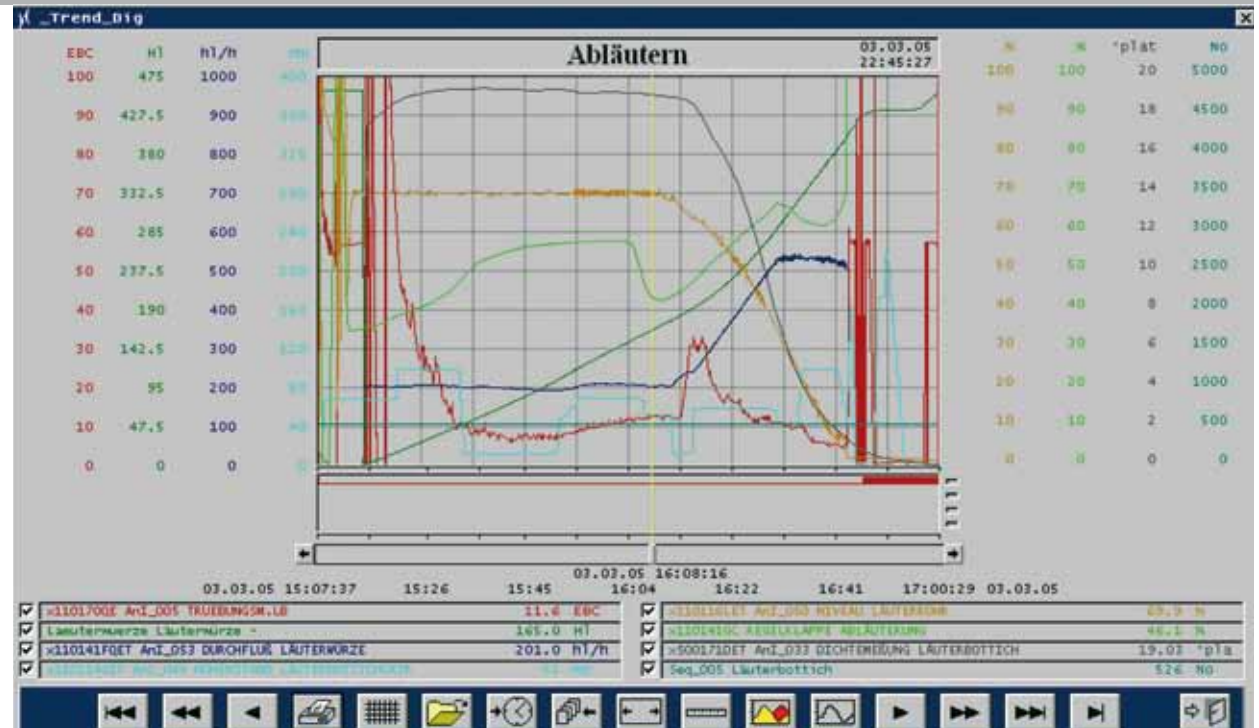
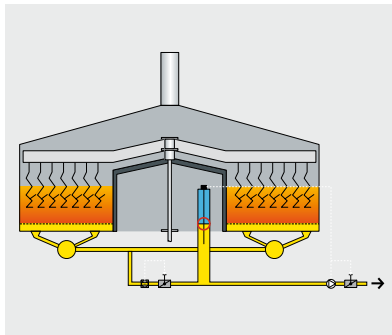
Principio de funcionamiento

Para realizar altos rendimientos en la filtración, "Super-Trend" pone a disposición la herramienta necesaria. La velocidad de la filtración se fija en los pasos del programa "filtración" y "trending" y se controla en línea por el software.

Si el valor real y el nominal divergen, la válvula de filtración regula automáticamente el caudal y la máquina de corte reacciona dentro de los límites fijados.

Dado que la composición de la torta de afrecho puede variar según la calidad de la malta, el caudal se corrige continuamente en el "trending" para mantener o subir la velocidad de filtración.

De esta forma el caudal del mosto se adapta óptimamente a la respectiva composición de la torta de afrecho y la calidad relacionada de las materias primas. Este sistema de tecnología punta reúne en sí altísima velocidad y altísima calidad del mosto.



Filtración controlada por el caudal

Gama de rendimientos

Con 113 minutos en promedio, el tiempo de ocupación total es muy bueno con una carga específica del falso fondo de 199,5 kg/m².

Tiempos de ocupación desglosados de la cuba-filtro (12 cocciones)

Tiempo de preparación	Promedio	
	Nivel inicial de agua	00:00:47
	Llenado	00:01:56
	Reposo	00:00:30
	Alimentación	00:01:00
	Bombeo de mosto turbio	00:04:00
Tiempo de filtración	Primer mosto	00:50:04
	Riego	00:38:55
Tiempo de preparación	Últimas aguas	00:04:12
	Vaciado	00:02:00
	Altura de elevación	00:00:38
	Descarga de afrecho	00:05:37
	Enjuague en la parte inferior	00:03:36
	Vaciado residual	00:00:05
	Tiempo total de ocupación	01:53:20



*Resultados
oficiales de recepción*

Ventajas

Ahorro de recursos y de energía

STEINECKER Pegasus

■ Consumo de agua fresca

La buena permeabilidad de la torta de afrecho permite una rápida descomposición del extracto y, por lo tanto un bajo consumo de agua fresca en el proceso de filtración. Además, la construcción de la cuba-filtro forma la base para una utilización económica de agua fresca en el proceso de limpieza.

■ Volumen de aguas residuales

Hasta ahora, para realizar altas velocidades de filtración, había sido necesario activar el proceso de riego hasta el fin de la filtración y a continuación, había que eliminar el excedente de agua producido. Ahora con Pegasus, la torta de afrecho mantiene bastante permeabilidad, incluso en la evacuación, de manera que el consumo de agua es muy reducido.

■ Energía de calefacción

El bajo consumo de agua permite ahorrar energía para el calentamiento del agua de riego. De esta forma se suprime la evaporación del excedente de agua en la siguiente cocción del mosto que cuesta mucha energía.

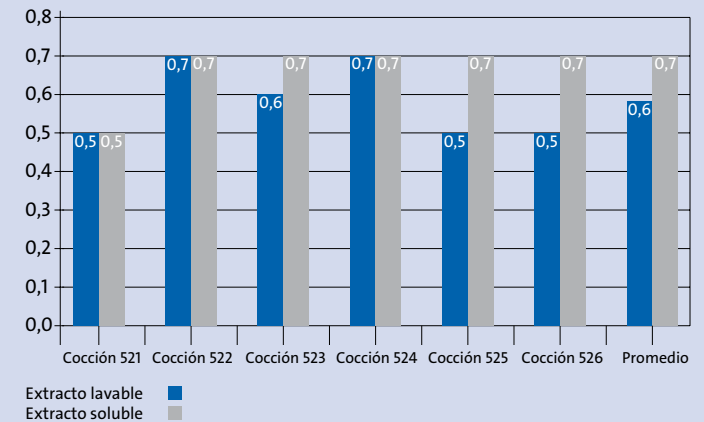
■ Empleo de medios de limpieza

La construcción en acero inoxidable se limpia de manera totalmente automática y rápida sin utilizar de agentes de limpieza. La cuba-filtro se puede conectar con la planta CIP de la sala de cocción.



Recepción de un Pegasus dimensionado para 12 cocciones. Extracto lavable y extracto soluble del afrecho de las cocciones 521 a 526.

Extracto lavable del afrecho en % (referido a afrecho húmedo)



Ventajas

Capacidad y flexibilidad

■ Capacidad

Esta cuba-filtro obtiene de manera selectiva las sustancias positivas del extracto de la malta. Se puede observar una fermentación rápida de los mostos y una mejorada filtrabilidad de las cervezas. La homogénea torta de afrecho que se forma gracias a la construcción de los cuchillos de corte, representa la base para una capacidad de filtración nunca alcanzada hasta hoy.

■ Efectividad

El eficiente proceso de filtración permite elaborar hasta 12 cocciones por día, incluso con el proceso de alta gravedad. La construcción anular y la gran cantidad de tulipanes permiten altos rendimientos en la filtración.

■ Flexibilidad

El concepto flexible es también muy apropiado para volúmenes de carga que varíen con frecuencia.

■ Integración rápida y sencilla

La bien pensada y robusta construcción comprende soluciones orientadas a la práctica para mínimos tiempos de preparación.



STEINECKER Pegasus

Contacto

- Visita de un asesor personal
 Otro material para informarse

- Señor Señora

Nombre

Apellidos

Empresa

Calle, número

C.P. Localidad

País

Teléfono

E-Mail

Interlocutor en KRONES (si se conoce)

[▶ Enviar por E-Mail](#)



LCS Lifecycle Service

Cada empresa y cada ubicación son únicas. Mediante una acertada selección entre los productos que forman la oferta de LCS Services y de LCS Parts + Software Ustedes reciben exactamente las prestaciones que necesitan. Y además se sirven de nuestros extensos conocimientos adquiridos durante la operación de líneas de producción de bebidas y alimentos, pero también de los sectores industriales cosmético, químico y farmacéutico.

[▶ más ...](#)

KRONES AG
Böhmerwaldstraße 5
93073 Neutraubling
Alemania

Teléfono +49 9401 70-0
Telefax +49 9401 70-2488
E-Mail info@krones.com
Internet www.krones.com



Total Cost of Ownership (costo total de la propiedad)

El cliente se encuentra en el punto de mira de la estrategia de productos de KRONES. Por esta razón muchas ideas nuevas nacen del estrecho contacto in situ con el cliente que tienen nuestros colaboradores del servicio posventa y los de ventas. Los departamentos de investigación y desarrollo de KRONES desarrollan entonces los productos adecuados, siempre bajo la premisa de reducir los costos de operación y de materias primas (Total Cost of Ownership) del cliente.

[▶ más ...](#)



enviro

KRONES significa maquinaria innovadora y líneas de gran prestación. enviro nos permite demostrar que se pueden lograr bajos costos mediante reducción del consumo de energía y una utilización moderada de los recursos naturales. Con un diseño de máquinas inteligentes y máximo nivel tecnológico, logramos al mismo tiempo una larga vida útil y garantizamos la eficiencia económica consiguiendo una óptima ergonomía y la seguridad del personal de mando y la de mantenimiento.

[▶ más ...](#)

