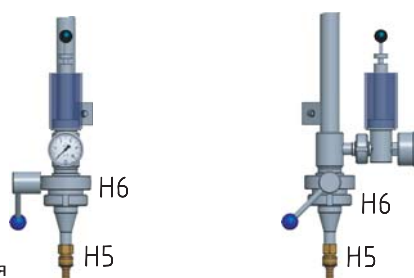
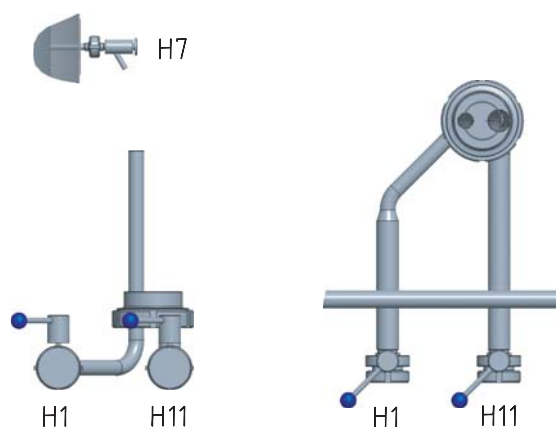
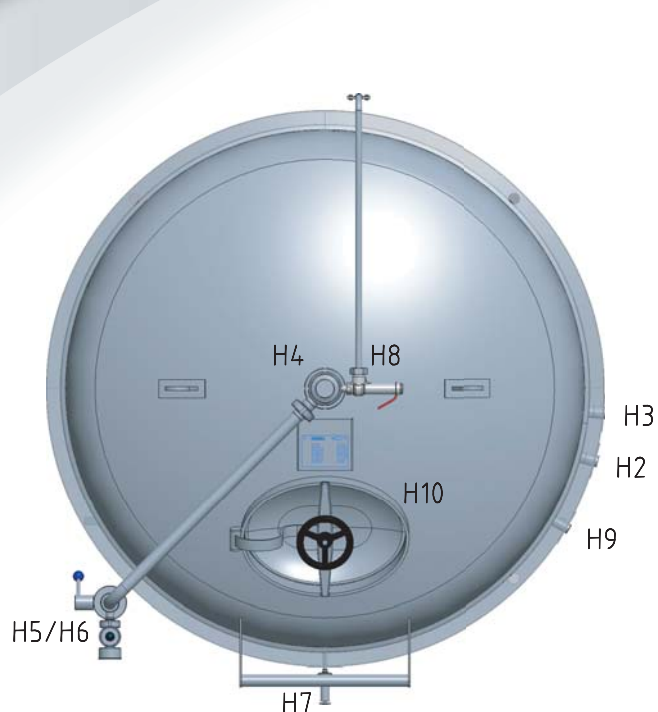
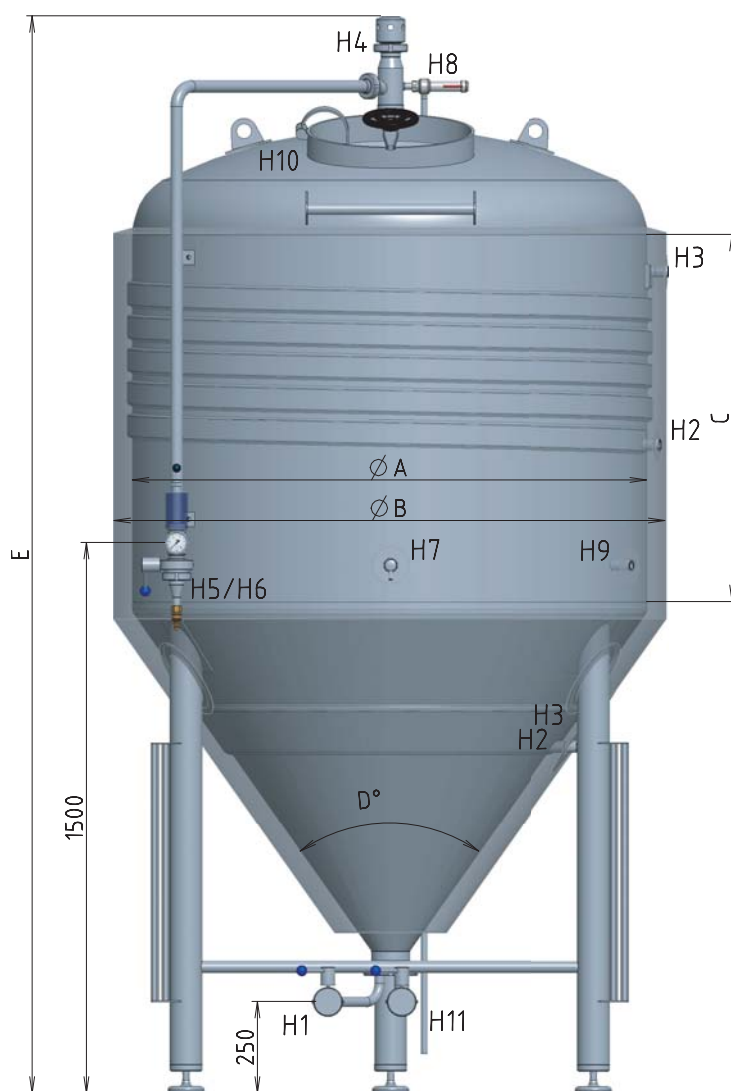


В пивоварении цилиндрико-конические танки (ЦКТ) используются для брожения и созревания охлажденного пивного сула. ЦКТ можно использовать как отдельно, так и соединить при помощи трубопровода в батарею из произвольного количества танков. Также танк может быть через трубопроводное соединение подключен к варочному котлу, установке для охлаждения сула, линии фильтрации и напорным танкам.



Иллюстрационная схема



АРМАТУРА		
№	DN/G/Ø	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
H1		ВПУСК/ВЫПУСК ПИВА
H2	G3/4"	ВПУСК ОХЛАЖДЕНИЯ
H3	G3/4"	ВЫПУСК ОХЛАЖДЕНИЯ
H4	DN50/DN80*	ВАКУУМНЫЙ ВЕНТИЛЬ
H5	G1/2"	ПОДАЧА ВОЗДУХА
H6		ВПУСК ДЕЗИНФЕКЦИИ
H7	DN10	ПРОБООТБОРНЫЙ ВЕНТИЛЬ
H8	G3/8"	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ВЕНТИЛЬ
H9	G1/2"	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ
H10		ЛЮК
H11		ВЫПУСК ДРОЖЖЕЙ

* DN80 – для размеров СКТ 80 – СКТ 120

Описание

ЦКТ представляет собой вертикальную цилиндрическую емкость из нержавеющей стали с верхним торосферическим и нижним коническим днищем, установленную на регулируемых ногах.

Цилиндрическая часть емкости и коническое днище оборудованы охлаждающими рубашками и изолированы пенополиуретановой пеной. Изоляция защищена кожухом из нержавеющей стали.

Все металлические части изготовлены из нержавеющей стали типа 1.4301 (AISI 304, X5CrNi18-10) и отвечают европейским нормам для пищевого оборудования.

Резиновые прокладки, используемые в местах соединений, сертифицированы для пищевого оборудования и обеспечивают герметичность всей емкости.

На верхнем торосферическом днище расположена необходимая предохранительная арматура, люк и крепления для манипуляции при помощи подъемного крана. Внутренние поверхности емкости отвечают уровню качества 2В, а сварочные швы имеют шероховатость не более Ra 0,8. Внешние поверхности сведены воедино при помощи шлифования.

ЦКТ представляет собой стабильный сосуд высокого давления, спроектирован в соответствии со стандартом EN 13 445 3 и имеет европейский сертификат CE.

ЦКТ оборудован следующими компонентами:

выпускной арматурой для пива, пробоотборным вентилем, датчиком температуры, манометром, предохранительным вентилем,

вакуумным вентилем, дезинфекционной головкой, запирающей арматурой, люком, а также арматурой, необходимой для подключения распределительных трубопроводов и последующего технологического оборудования пивоварни.

ЦКТ стандартно рассчитаны на рабочее давление 1,5 бар; угол нижнего конического днища составляет 70°. Резерв по объему составляет 20% полезного объема танка, слив выпуска пива (загрязняющий фильтр дрожжей) расположен на уровне 8 литров на 10 гл полезного объема.

Дополнительное оснащение

- насыщающая свеча
- боковой люк
- изоляция верхнего торосферического днища
- угол нижнего конического днища 60°
- дополнительная зона охлаждения
- впуск для холодного охмеления
- впуск для осахаривания
- танк с рабочим давлением 3,0 бар или с рабочим давлением до 0,5 бар (безнапорный)



Технические данные

РАЗМЕРЫ ЦКТ

ТИП	ОБЪЕМ [л]	Ø А [мм]	Ø В [мм]	С [мм] (70°/60°)	D [°]	Е [мм] (70°/60°)	H1/H6/H11	~М [кг]
СКТ 3	300	600	680	1050/1010	70°/60°	2300/2300	DN 32	160
СКТ 5	500	800	880	880/840	70°/60°	2300/2350	DN 32	235
СКТ 6	600	800	880	1120/1080	70°/60°	2550/2600	DN 32	260
СКТ 10	1000	1000	1080	1150/1100	70°/60°	2750/2850	DN 32	345
СКТ 20	2000	1400	1500	1020/950	70°/60°	3000/3100	DN 40	500
СКТ 25	2500	1400	1500	1420/1350	70°/60°	3400/3500	DN 40	585
СКТ 30	3000	1600	1700	1190/1110	70°/60°	3350/3500	DN 40	710
СКТ 40	4000	1700	1800	1450/1390	70°/60°	3700/3850	DN 40	830
СКТ 50	5000	1900	2000	1400/1300	70°/60°	3800/4000	DN 40	1010
СКТ 60	6000	1900	2000	1830/1740	70°/60°	4250/4450	DN 40	1150
СКТ 80	8000	2000	2100	2250/2150	70°/60°	4900/5100	DN 40	1450
СКТ 90	9000	2100	2200	2250/2150	70°/60°	5000/5200	DN 40	1530
СКТ 120	12000	2200	2300	2950/2800	70°/60°	5800/6000	DN 40	1890

