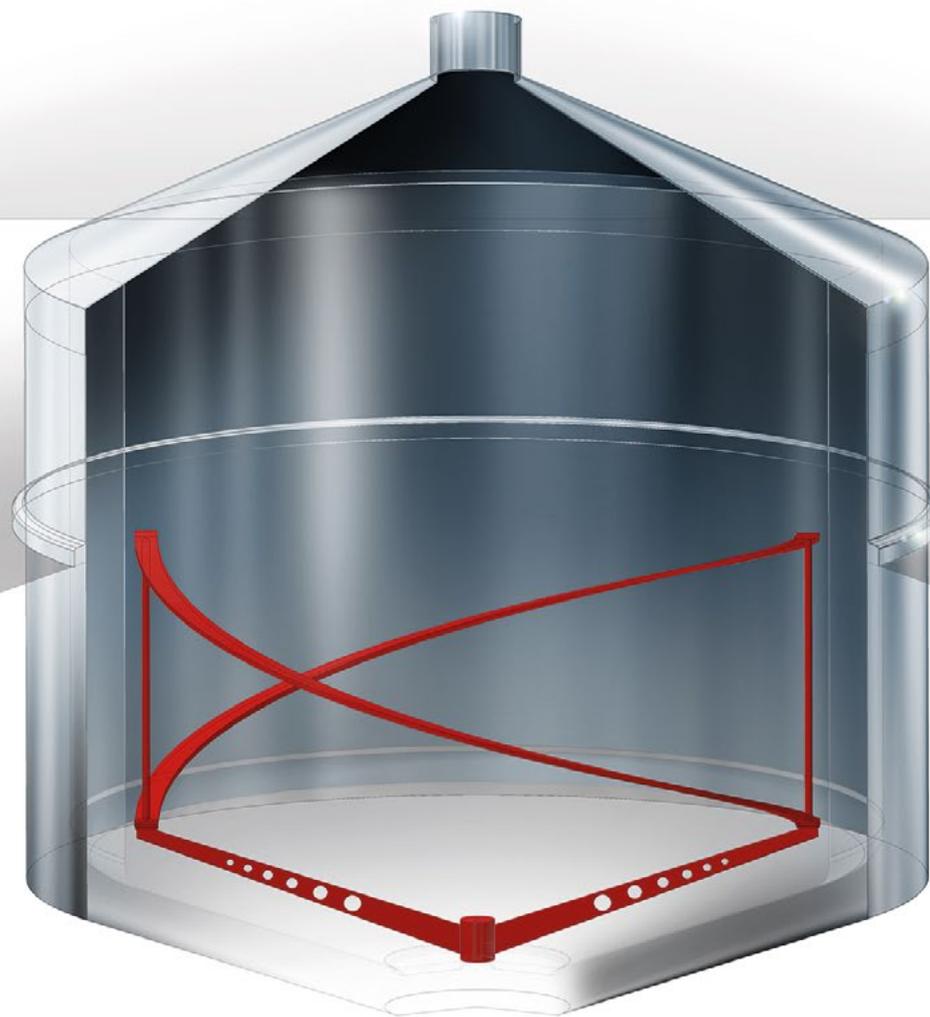


# Colibri

Mezclador De Mosto



En relación con el trabajo de maceración el agitador ocupa un lugar importante. Influye eficientemente en la transmisión de calor y puede evitar el quemado en las zonas calefactoras. En segundo lugar, el agitador debe asegurar una temperatura y distribución homogénea de la concentración. Además, el agitador debe trabajar sin grandes fuerzas de cizallamiento porque estos pueden afectar negativamente el filtrado de la mezcla y de la cerveza. Todos estos factores tienen que cumplirse para una amplia gama de concentraciones y viscosidades – palabra clave es la maceración de adjuntos.

---

# Nuevo planteamiento de diseño para un proceso de mezclado óptimo

## Mezclar en lugar de agitar:

- Maceración y distribución de calor homogénea por medio de un mezclador de palas y alas
- Las palas de barras perforadas aseguran la corriente y el mezclado necesario justo sobre el fondo
- Travesaños inclinados mejoran el efecto de homogeneización
- Apto para la maceración de malta y de adjuntos

## Ventajas:

- Contacto intensivo entre sustrato y enzimas, alta rata de conversión enzimática
- Máxima eficiencia del empleo de materias primas
- Tiempos de maceración más cortos
- Transmisión perfecta del calor
- Efecto de autolimpieza en todas las zonas calefactoras

El mezclador de maceración Colibri es una combinación de agitador de palas perforadas y de cintas helicoidales. El agitador de palas perforadas sobre el fondo caliente asegura la creación de la corriente y el mezclado apropiado. En los extremos del agitador de barras perforadas se encuentran dos soportes que se desplazan al lado de la calefacción en las paredes como un agitador de ancla. Además, incluyen un agitador de cintas helicoidales que mueve la mezcla con sus perfiles tipo ala. El efecto homogeneizador del Colibri se potencia aún más por medio de travesaños transversales dispuestos de forma similar al agitador de barras. En su conjunto el agitador genera de esta manera las turbulencias pretendidas en las capas límite de todas las zonas calefactoras y asegura la homogeneización horizontal y vertical de la temperatura y suspensión. El agitador trabaja a bajas revoluciones y, por lo tanto, con unas fuerzas de cizallamiento muy bajas sobre la mezcla.

Los agitadores Colibri instalados hasta la fecha trabajan de forma fiable y eficiente con lotes con un volumen de mezcla de entre 50 y 500 hl.



## 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](http://www.ziemann-holvrieka.com)

