



# ARTECERVEZA S.A.C.

OFICINA LIMA: AV. SEPARADORA INDUSTRIAL 1883.

Ate Vitarte Teléfonos: 51-1- 4366576 Celular 51- 1-988083480

Web site: [www.artecerveza.com](http://www.artecerveza.com)

[contacto@artecerveza.com](mailto:contacto@artecerveza.com)

PROFORMA C250-F503-P01

FECHA DE EMISION: Febrero 2009

Can	Descripción
1	<p><b><u>MOLINO TRITURADOR:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para triturar malta.</li> <li>• Dos rodillos.</li> <li>• Capacidad 800 Kg/h.</li> <li>• Potencia del motor 1,5 HP. 285 RPM</li> <li>• Polea de 12"</li> <li>• Ajuste manual de los cilindros.</li> <li>• Tolva de carga y descarga, Kilos según cliente</li> <li>• Cuatro patas.</li> </ul>
1	<p><b><u>CALDERA DE CRUDOS O AGUA CALIENTE:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricado completamente en acero inoxidable A.I.S.I 304.</li> <li>• Capacidad 250 litros capacidad.</li> <li>• Fondo pestañeado y bombeado.</li> <li>• Conexiones atóxicas, control de nivel con válvula.</li> <li>• Válvulas y uniones tipo CLAMP, en acero inox.</li> <li>• Espesor cilindro 2.5 mm.</li> <li>• Espesor fondo 2.5mm.</li> <li>• Parte superior cónica</li> <li>• Parte superior con manhole de inspección</li> <li>• Chimenea para eliminación de vapor</li> <li>• Sistema de calefacción a gas con panel digital conectado al cuadro de control.</li> <li>• El acabado exterior en acero mate esmerilado y pulido.</li> <li>• Sensor y indicador de temperatura digital, conectado al panel de control, según las normas Sanitarias internacionales en referencia a la distancia de la fuente de calor y el sensor, esto con el fin de no dar lecturas erróneas para las diferentes etapas del proceso.</li> <li>• Entrada de Agua tratada superior.</li> <li>• Opcional: Entrada superior CIP para limpieza. para aspersión spray ball</li> <li>• Opcional: Camisa periférica recolectora de gases de combustión y canalización al exterior</li> <li>• Opcional: Revestimiento de LANA MINERAL y una segunda chaqueta de acero Inoxidable 1,5MM.</li> <li>• Opcional: Patas ajustables.</li> </ul>
1	<p><b><u>MASH LAUTER TUN:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabricado completamente de acero inoxidable A.I.S.I. 304.</li> <li>• Capacidad total 250 litros.</li> <li>• Espesor cuerpo 2.5mm.</li> <li>• Fondo pestañeado y bombeado.</li> <li>• Espesor fondo 2.5mm.</li> <li>• Sensor y indicador de temperatura digital, conectado al panel de control, según las normas Sanitarias internacionales en referencia a la distancia de la fuente de calor y el sensor, esto con el fin de no dar lecturas erróneas para las diferentes etapas del proceso.</li> <li>• Sistema de calefacción a gas.</li> <li>• Falso Fondo 3 placas desmontable (placa filtrante de orificios 1.2 mm).</li> <li>• MANHOLE LATERAL para descarga del grano, ( Mecanicamente accionado por el Rak y variador de velocidad)</li> <li>• MANHOLE superior, para visualización.</li> <li>• Racks accionados por moto reductor controladas por variador Frecuencia con 35 – 0,5 RPM</li> <li>• El acabado exterior en acero mate esmerilado y pulido.</li> <li>• Conexiones tuberías en acero inoxidable.</li> <li>• Válvulas en acero inoxidable.</li> <li>• Uniones SMS sanitarias en acero inoxidable y, con acondicionamiento a bomba para lauter</li> <li>• Chimenea incorpora tipo pipa salida de vapor.</li> <li>• Opcional: Camisa periférica recolectora de gases de combustión y canalización al exterior</li> <li>• Opcional: Revestimiento de LANA MINERAL y una segunda chaqueta de acero Inoxidable 1,5MM</li> <li>• Opcional: Sistema CIP, entrada superior CIP, para limpieza del tanque, para aspersión spray ball</li> <li>• Opcional: Pirómetro electrónico y selenoide conectados al panel de control para activar o apagar la entrada de gas a los quemadores.</li> <li>• Opcional: Patas ajustables.</li> </ul>

1	<p><b><u>BOMBA MASHING 2 HP.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acero inoxidable sanitario.</li> <li>• Traslase</li> <li>• Recirculación</li> <li>• Enfriamiento mosto</li> </ul>
1	<p><b><u>COCEDOR/ WIRLPOOL:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El tanque está fabricado completamente en acero A.I.S.I. 304.</li> <li>• Capacidad total 300 litros.</li> <li>• Espesor cuerpo 2 5 mm.</li> <li>• Fondo pestañeado y bombeado</li> <li>• Espesor fondo 2.5 mm.</li> <li>• Sistema de calefacción a gas.</li> <li>• Escotilla tapa superior para inspección y adición de lúpulo.</li> <li>• Conexiones tuberías en acero inoxidable.</li> <li>• Entrada brazo wirlpool tangencial.</li> <li>• Trampa para el turbio.</li> <li>• Conexiones entradas y salida mosto, ubicadas según normas técnicas.</li> <li>• Chimenea incorporada tipo pipa salida de vapor.</li> <li>• Uniones universales sanitarias en acero inoxidable.</li> <li>• Válvulas en acero inoxidable.</li> <li>• Salida desagüe Turbio.</li> <li>• El acabado exterior en acero mate esmerilado y pulido.</li> <li>• Opcional: Camisa periférica recolectora de gases de combustión y canalización al exterior</li> <li>• Opcional: Doble chaqueta con aceite térmico, (ahorro de energía, mayor eficiencia al momento de mantener las temperaturas constantes y levantarlas en menor tiempo, (Optimizando la transferencia térmica entre el grano y el agua), válvula de seguridad.</li> <li>• Opcional: Revestimiento de LANA MINERAL y una segunda chaqueta de acero Inoxidable 1,5MM</li> <li>• Opcional: Sistema CIP, entrada superior CIP, para limpieza del tanque, para aspersion spray ball</li> <li>• Opcional: Pirómetro electrónico y selenoide conectados al panel de control para activar o apagar la entrada de gas a los quemadores.</li> <li>• Opcional: Patas ajustables.</li> </ul>
3	<p><b><u>Quemador Radial de Gas LP y Natural:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelo: R 130/73 Hierro Fundido</li> <li>• Diámetro: 370 mm exterior</li> <li>• Capacidad: 180,000 Btu/h</li> <li>• Consumo de GLP: 2 gal/h</li> <li>• Encendido de llama piloto: Manual</li> <li>• Incluye: Piloto, Válvula de seguridad para bloqueo inmediato en ausencia de llama y electro válvula para encendido automático de llama principal (de conectarse a un controlador digital).</li> </ul>
1	<p><b><u>CUADRO PANEL DE CONTROL Sala de Cocimiento:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Control para el moto reductor que acciona los racks del mash Lauder.</li> <li>• Control para el moto reductor que acciona la potencia de la bomba.</li> <li>• Indicador digital Temperatura de la caldera de crudo o agua caliente.</li> <li>• Indicador digital Temperatura del MASH LAUTER TUN.</li> <li>• Indicador digital Temperatura del COCEDOR/ WIRLPOOL.</li> <li>• Push Botton accionador de la bomba del tanque de agua tratada.</li> <li>• Push botton accionador del Chiller para el intercambiador de calor.</li> </ul>
1	<p><b><u>CUADRO PANEL DE CONTROL Sala de Fermentación y Maduración:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Control, indicador de la temperatura del Chiller.</li> <li>• Control, indicador de las temperaturas de cada Tanque fermentador, que activan respectivamente cada válvula selenoide. permiten o restringen el paso de agua glicolada proveniente de la unidad de refrigeración (chiller), encendiendo o apagando la bomba de dicha unidad.</li> <li>• Control, indicador de las temperaturas de cada Tanque madurador. Que activan respectivamente cada válvula selenoide. permiten o restringen el paso de agua glicolada proveniente de la unidad de refrigeración (chiller), encendiendo o apagando la bomba de dicha unidad.</li> <li>• Control, indicador de las temperaturas de cada Tanque propagador de levadura, que activan respectivamente cada válvula selenoide. permiten o restringen el paso de agua glicolada proveniente de la unidad de refrigeración (chiller), encendiendo o apagando la bomba de dicha unidad.</li> <li>• Indicador de temperatura del mosto a la salida del intercambiador de calor.</li> </ul>
1	<p><b><u>INTERCAMBIADOR DE CALOR:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfriador a tubos contracorriente.</li> <li>• Puede usar agua del Chiller o de la red o ambas.</li> <li>• Capacidad 500 litros / Hora.</li> <li>• Válvulas de flujo.</li> <li>• Válvulas de control.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enfriamiento del mosto.</li> <li>Enfría el mosto desde los 100 °C hasta los 6 °C, en 0,3 segundos</li> <li>Oxigenador en línea montado a la salida del intercambiador (mosto Frio).</li> <li>Construido íntegramente en acero inoxidable.</li> <li>Sistema digital para el control de temperatura del mosto en la salida, montado en el panel de control.</li> <li>Opcional: De dos pasos, para recuperar el agua caliente saliente de dicho intercambiador, derivando dicha agua al tanque de agua cliente.</li> </ul>
1	<p><b><u>OXIGENADOR DE MOSTO:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bujía difusora</li> <li>Construida íntegramente en acero inoxidable sanitario.</li> <li>Entrada de oxígeno.</li> <li>Presión de trabajo 3 bar.</li> <li>Opcional: Con filtro biológico en línea de aire comprimido</li> <li>Removible completamente.</li> </ul>
2	<p><b><u>UNITANK FERMENTADOR Y MADURADOR:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Parte inferior cónica, según normastecnicas.</li> <li>El tanque esta fabricado completamente en acero inoxidable 2 mm. Calidad A.I.S.I. 304.</li> <li>El tanque totalmente hermético, con escotillas de inspección.</li> <li>Acabado interior sanitario quirúrgico</li> <li>Capacidad 550 Litros, capacidad útil 500 litros.</li> <li>Espesor cuerpo 2,5mm.</li> <li>Espesor cono 2,5mm.</li> <li>Espesor superior bombeado y pestañeado 2,5mm</li> <li>Segundo tanque de enchaquetamiento para el pase del glicol (Int-Out)</li> <li>Canales de distribución, para la uniformidad del enfriamiento, construido completamente en acero inoxidable, espesor 2 mm.</li> <li>Tercer tanque de recubrimiento de poliuretano inyectado expandido de alta densidad.</li> <li>Espesor de última chaqueta 1.5mm.</li> <li>Manhole con escotilla bridada, Oval con empaque silicona sanitaria.</li> <li>Limpieza C.I.P. para aspersion spray ball.</li> <li>Presión de diseño: 2,99 Bar. Presión de trabajo: 0,4 Bar.</li> <li>Válvula de seguridad, presión vacío, alivio speech.</li> <li>Tubería de entrada al tanque con manómetro.</li> <li>Ingreso de mosto, salida de cerveza y levadura</li> <li>Válvula seguridad 30 PSI y 5 PSI de vacío (opcional).</li> <li>Indicador control de temperatura bulbo horizontal, conectado al panel de control.</li> <li>Válvulas sanitarias.</li> <li>Válvula selenoide electrónica controlada del panel de control.(control refrigerante)</li> <li>Liberador de CO2.</li> <li>Toma muestra.</li> <li>Entrada y salida de cerveza.</li> <li>El acabado exterior en acero mate esmerilado y pulido.</li> <li>Opcional: Carbonatador incorporado, bujía en acero inoxidable.</li> <li>Opcional: Oxigenador incorporado, bujía en acero inoxidable.</li> <li>Opcional: patas ajustable.</li> </ul> <p><b><u>BRITE TANK, Tanque de cerveza Terminada o maduración :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El tanque esta fabricado completamente en acero inoxidable 2 mm. Calidad A.I.S.I. 304.</li> <li>El tanque totalmente hermético, con escotillas de inspección.</li> <li>Acabado interior sanitario quirúrgico</li> <li>Capacidad 550 Litros, capacidad útil 500 litros.</li> <li>Espesor cuerpo 2,5mm.</li> <li>Espesor cono 2,5mm.</li> <li>Espesor superior bombeado y pestañeado 2,5mm</li> <li>Segundo tanque de enchaquetamiento para el pase del glicol (Int-Out)</li> <li>Canales de distribución, para la uniformidad del enfriamiento, construido completamente en acero inoxidable, espesor 2 mm.</li> <li>Tercer tanque de recubrimiento de poliuretano inyectado expandido de alta densidad.</li> <li>Espesor de última chaqueta 1.5mm.</li> <li>Manhole con escotilla bridada, Oval con empaque silicona sanitaria.</li> <li>Limpieza C.I.P. para aspersion spray ball.</li> <li>Presión de diseño: 2,99 Bar. Presión de trabajo: 0,4 Bar.</li> <li>Válvula de seguridad, presión vacío, alivio speech.</li> <li>Tubería de entrada al tanque con manómetro.</li> <li>Ingreso de mosto, salida de cerveza y levadura</li> <li>Válvula seguridad 30 PSI y 5 PSI de vacío (opcional).</li> <li>Indicador control de temperatura bulbo horizontal, conectado al panel de control.</li> <li>Válvulas sanitarias.</li> <li>Válvula selenoide electrónica controlada del panel de control.(control refrigerante)</li> <li>Liberador de CO2.</li> <li>Toma muestra.</li> <li>Entrada y salida de cerveza.</li> <li>El acabado exterior en acero mate esmerilado y pulido.</li> <li>Opcional: Carbonatador incorporado, bujía en acero inoxidable.</li> <li>Opcional: Oxigenador incorporado, bujía en acero inoxidable.</li> </ul>
1	

1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opcional: patas ajustable.</li> </ul> <p><b><u>TANQUE PROPAGADOR DE LEVADURA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aumento propagación de biomasa de levadura.</li> <li>El tanque esta fabricado completamente en acero inoxidable Calidad A.I.S.I. 304.</li> <li>Fondo cónico, pestañado.</li> <li>El tanque esta totalmente hermético, con escotillas de inspección.</li> <li>Válvula de seguridad.</li> <li>Acabado interior sanitario.</li> <li>Capacidad 70 Litros.</li> <li>Espesor superior bombeado y pestañado 1,5mm</li> <li>Segundo tanque de enchaquetamiento para el pase del glicol (Int-Out)</li> <li>Con canales de distribución, para la uniformidad del enfriamiento.</li> <li>Tercer tanque de recubrimiento de inyección de poliuretano expandido alta densidad.</li> <li>Espesor de las dos chaquetas 2 mm.</li> <li>Manhold con escotilla</li> <li>Presión de diseño: 2,99 Bar. Presión de trabajo: 1.8 Bar.</li> <li>Válvula seguridad 30 PSI (presión vacío)</li> <li>Indicador control de temperatura bulbo horizontal.</li> <li>Válvulas sanitarias.</li> <li>Toma muestra.</li> <li>Entrada y salida de levadura.</li> <li>Válvula selenoide electrónica controlada del panel de control.</li> <li>Opcional: Oxigenador</li> </ul> <p><b><u>BANCO DE FRIO:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>UNIDAD DE REFRIGERACIÓN COMPRESOR CHILLER 4.50 HP R22.</li> <li>Presostato de alta presión.</li> <li>Presostato de baja presión.</li> <li>Recibidor de líquido.</li> <li>Caja eléctrica, con contactor.</li> <li>Válvula de servicio.</li> <li>Filtro de líquido y visor.</li> <li>Resistencia calefacción carter.</li> <li>Condensador de aire forzado.</li> <li>Compresor 220V/3ph/60Hz,</li> <li>Termostato.</li> <li>Marco estructura.</li> <li>Eevaporador</li> <li>Glicol-bomba</li> <li>valveless</li> <li>Cuadro digital interruptor-caja eléctrica (conectada con el panel de control central o con la computadora)</li> <li>Glicol-depósito (recipiente aislado inoxidable de la doble-chaqueta) Cuadro de control del JDK Nitra sensores digitales para los unidades.</li> </ul>
1	<p><b><u>SISTEMA DE FILTRO PLACAS:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Filtro abrillantador con dosificador de tierra de diatomeas.</li> <li>El equipo esta fabricado completamente en acero inoxidable calidad A.I.S.I. 304.</li> <li>Manómetro y válvula speech.</li> <li>Conexiones para filtrado final sin pérdidas.</li> <li>Estructura con garruchas para su traslado.</li> <li>6 placas de 40 x 40 cm.</li> <li>Capacidad 600 litro/h</li> </ul>
1	<p><b><u>EQUIPO PARA CARBONATAR CERVEZA:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Válvulas conectores con sello a presión.</li> <li>Sistema de carbonatación en tanque de cerveza terminada. en acero inoxidable.</li> </ul>
	<p><b><u>CIRCUITO C.I.P 3 TANQUES (OPCIONAL):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricado completamente en acero inoxidable A.I.S.I 304.</li> <li>Tanques con conexiones de entrada y salida</li> <li>En serie para la limpieza y desinfección de tanques.</li> <li>Conexiones para bomba.</li> <li>Incluye bomba y estructura móvil con garruchas.</li> <li>Quemador incorporado en un tanque CIP.</li> </ul>

	<p><b><u>LLENADORA Y TAPADORA SEMINEUMATICA DE BOTELLAS. ( Opcional):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Llenadora neumática de 2 válvulas</li><li>• Capacidad 260 L/h</li><li>• Accionado neumático de válvulas y elevación neumática de botellas</li><li>• Tapado neumático</li><li>• Control de nivel en tanque pulmón</li><li>• Compresor de 2HP y 60 gal.</li></ul>

