



1-CUBE s. r. o.

Hamry 3567, 580 01 Havl. Brod, Czech Republic

tel + 420 569 433620, fax + 420 569 422144

e-mail: 1-cube @ 1-cube.com

web site: www.1-cube.com

Пресс для пивных дрожжей

Техническое описание:

В лаборатории часто возникает проблема как сгустить нерастворимые доли перерабатываемой суспензии (дробина, рабочие дрожжи, затор и т.п.). Наиболее часто для этого применяется метод откачки при помощи воронки Бюхнера, который однако достаточно продолжителен по времени и требует большого количества либо воды (для водоструйного насоса), либо погружения в конденсирующую жидкость (мембранный насос). Предлагаемый пресс, в отличие от этого способа, работает за счет давления воды в обычной водопроводной сети, практически при нулевом расходе самой воды, с получением результатов через 15-20 минут. Пресс заполняется сгущаемой суспензией, вкладывается поршень и пресс подключается к водопроводной сети с избыточным давлением воды. Основная фильтрационная перегородка состоит из фильтрационной бумаги или ткани.

В качестве примера возможного использования пресса можно привести перевозку пресованных пивных дрожжей, собранных из дрожжей с содержанием сухового вещества 8-10% . Эти дрожжи могут быть загущены до 30% сухих веществ и могут напрямую добавляться в охмеленное сусло и молодое пиво при достижении определенной степени сбраживания, с чем очень часто приходится сталкиваться при анализах в лабораториях пивзаводов. Полезный объем пресса составляет около 250мл. несгущенной суспензии.

Технические параметры:

Объем несгущенной суспензии-250мл.

Время прессования: 15-20мин

Масса: 3кг.

Габариты: 200x200x300мм

Материал: нержавеющая сталь

