



Chiller Compacto

- ▶ Chillers
- ▶ Micro y macro cervecerías
- ▶ Asesoramiento profesional
- ▶ Instalación
- ▶ Garantía 12 meses



Nuestras fortalezas



Características



► Que ofrecemos

En Frío Beer desarrollamos una línea de chillers pensando en las diferentes etapas de enfriamiento que requiere la elaboración de cerveza artesanal.

Proceso de cocción

Proceso de fermentación y maduración

Equipo central para cocción y fermentación

Sistema integral con enfriamiento de cámara a través de un sistema fan coil



Potencia	Rango de temperatura	Fluido a enfriar	
Desde 1,5 HP a 6 HP	De -5°C a 5°C Media temperatura	Agua con anticongelante	
Refrigerante	Compresor	Evaporador	Condensación
Gas ecológico R-404	Scroll	Placas de acero inoxidable	Por aire

Componentes

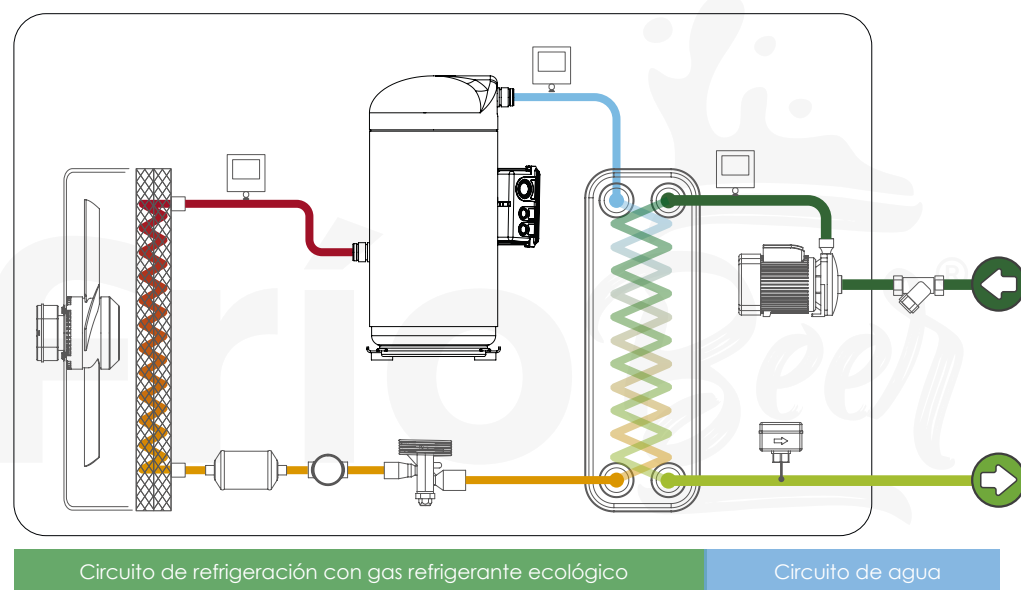


Ventajas



Nuestros chillers poseen componentes especialmente seleccionados por nuestro equipo de Ingeniería para así alcanzar la máxima eficiencia en cada uno de los procesos.

Diagrama de componentes



➡ Salida de agua hacia producción ➡ Entrada de agua desde producción

Ventajas del equipo



Máximo enfriamiento



Ahorro de energía



Gas ecológico



Recuperación de agua



Control de temperatura



Maximización de vida útil



Bomba de acero inoxidable



Flow Switch

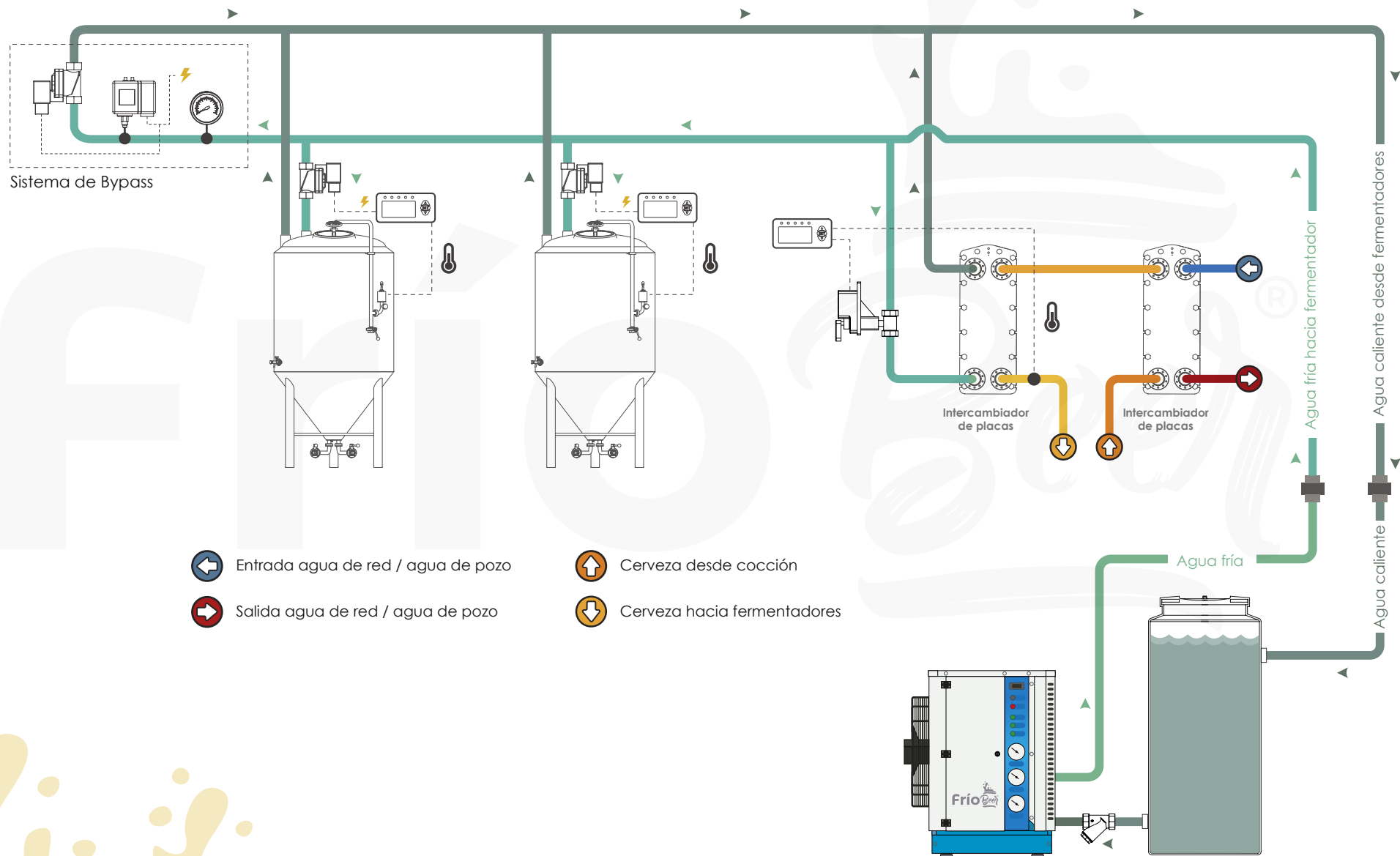


Filtro Y Incorporado

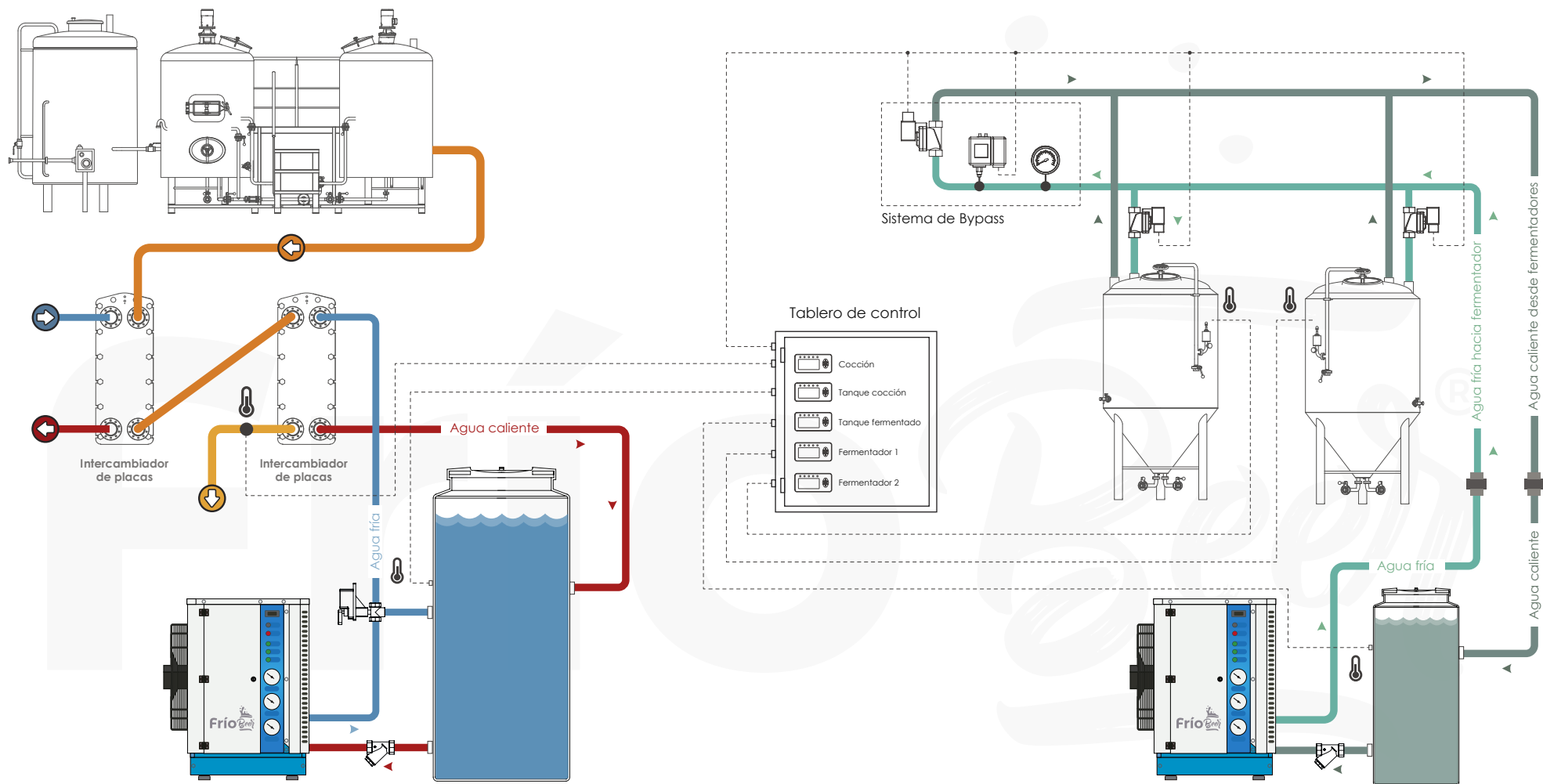
OPCIONES DE INSTALACIÓN



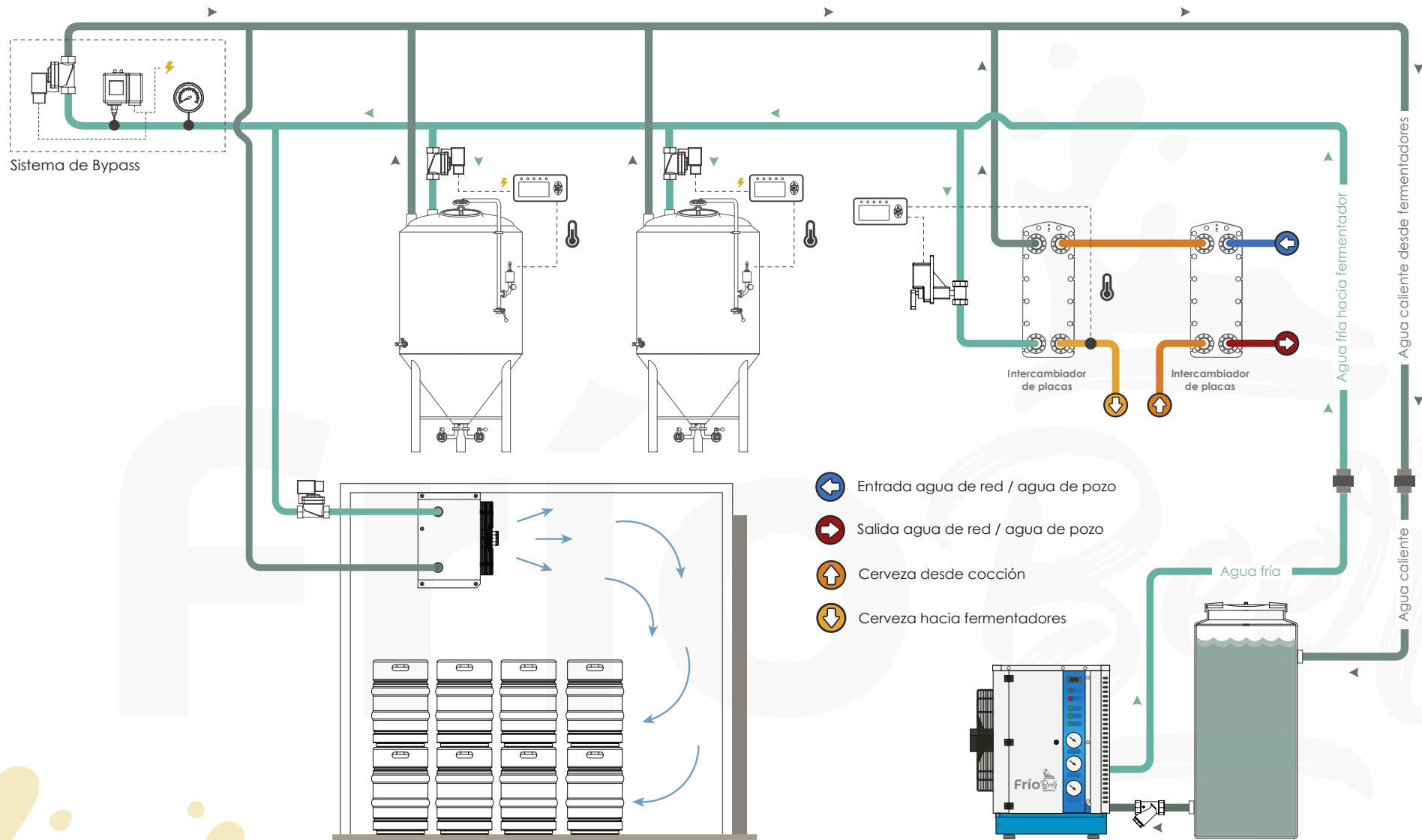
Equipo central



Equipos individuales



Procesos y cámara de almacenamiento



ACCESORIOS:



Acumulador de frío

Con un sistema 100% automático diseñado para aprovechar los tiempos de baja demanda de capacidad de la instalación, almacenando esa energía en un tanque acumulador que posteriormente se utilizará para el enfriamiento del mosto.

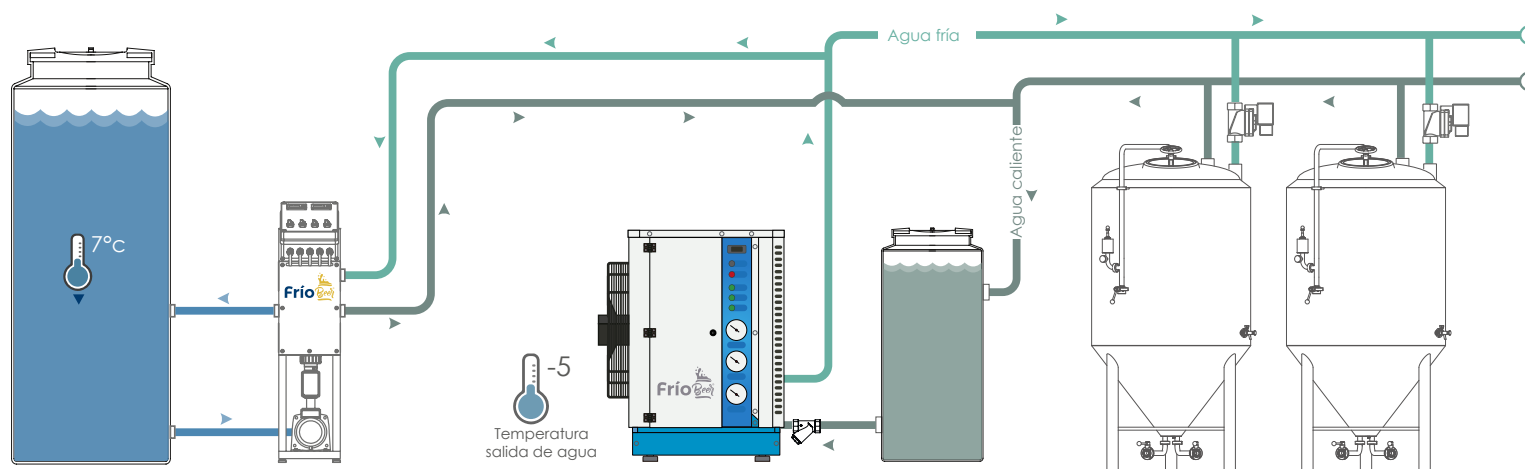
La gran ventaja del sistema es que con un solo equipo se puede enfriar el proceso de fermentación y la cocción, evitando así que se eleve la temperatura de los fermentadores luego del enfriamiento de la cocción, como ocurre en los sistemas tradicionales con un único circuito de agua fría.

La eficiencia energética de toda la instalación es lo que la diferencia, ya que se almacena la energía sobrante en los momentos de baja demanda.

El equipo trabaja con una temperatura de almacenamiento en los tanques de 7°C.

Detalles de la provisión

- Equipo de diseño compacto y de muy bajo mantenimiento.
- Incluye bomba de acero inoxidable con un circuito cerrado para asegurar la calidad del agua.
- Evaporador de placas construido en acero inoxidable
- Tablero de control incorporado.



Frío *Beer*[®]



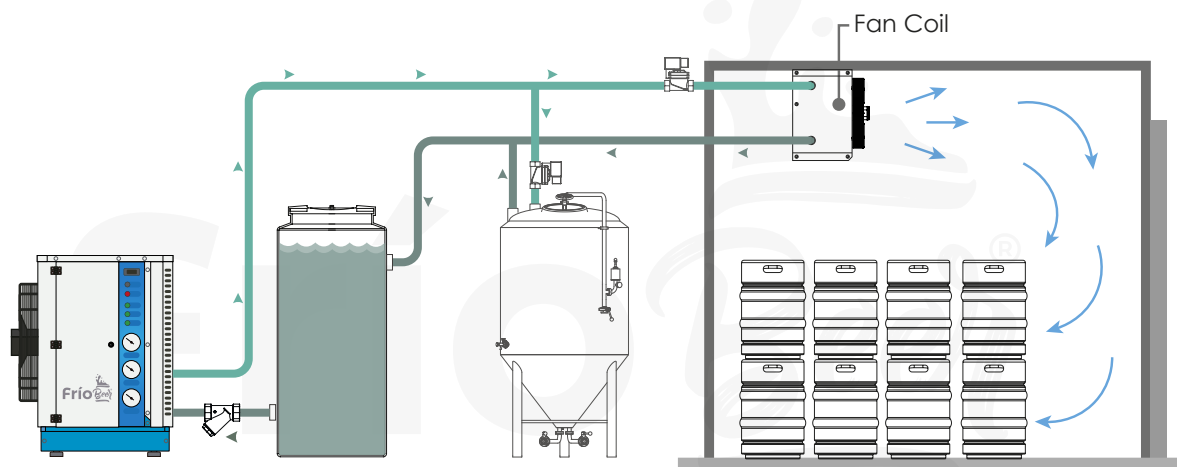
Sistema Fan Coil

Este sistema está formado por un intercambiador, tablero eléctrico y válvula solenoide.

Su principal característica es el ahorro de energía frente a otros métodos tradicionales de enfriado y su capacidad de enfriar a grandes volúmenes.

← Conexión agua fría hacia cocción / fermentado

→ Retorno de agua desde cocción / fermentado



Bajo nivel sonoro



Calidad de aire sin impurezas

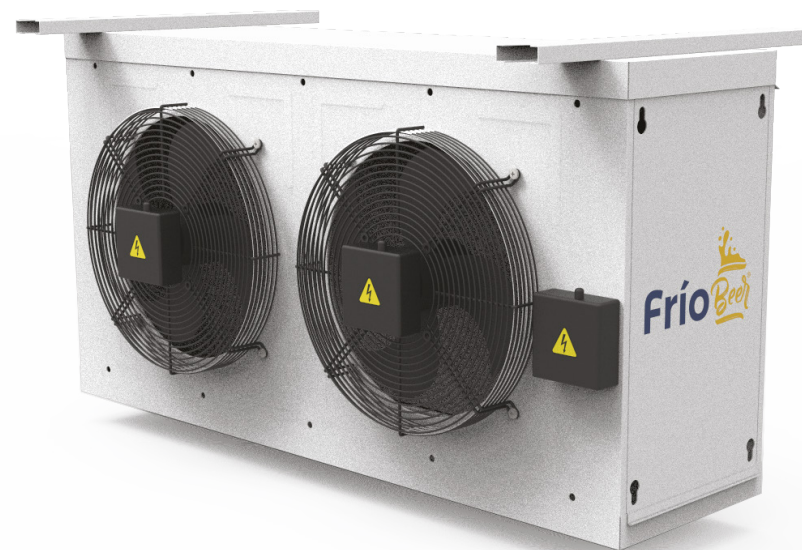


Mayor rendimiento

m³

Optimización del espacio

Frío Beer®



Intercambiador de placas



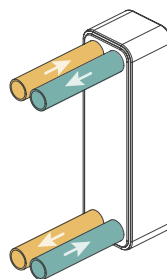
● Intercambiador de placas selladas



Ventajas:

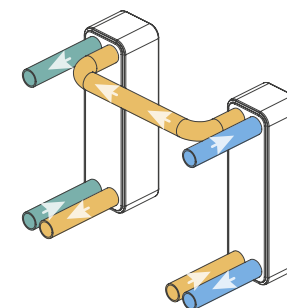
- Mayor eficiencia en tiempo contra un sistema contra corriente
- Recupero de energía
- Posibilidad de 2 etapas
- Menor consumo de agua

Una etapa:



Relación de 3 a 4 Lts de agua por cada 1 Litro de Mosto

Dos etapas:



Relación de 1 a 3 Lts de agua por cada 1 Litro de Mosto

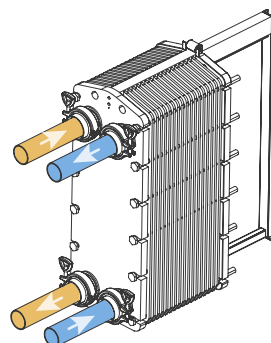
● Intercambiador de placas desarmable



Ventajas:

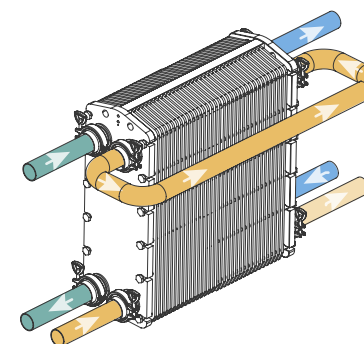
- De Fácil operación
- Recupero de energía
- Posibilidad de 2 etapas
- Valor de reventa
- Posibilidad de mantenimiento
- Vida útil
- Posibilidad de ampliación

Una etapa:



Relación de 1 a 3 Lts de agua por cada 1 Litro de Mosto

Dos etapas:

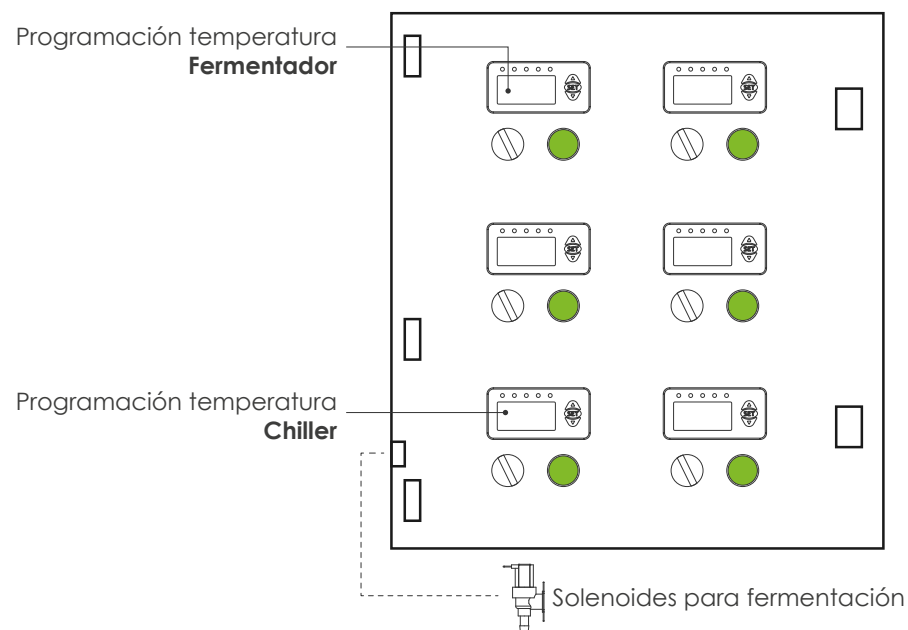


Relación de 1 a 2 Lts de agua por cada 1 Litro de Mosto

Tablero de control

El kit de instalación consta de un tablero de control, solenoides para los fermentadores y flujostatos para el control de paso de agua. Con estos accesorios se adquiere un control general de todo el proceso de elaboración de la cerveza.

La temperatura de fermentación es por demás importante dependiendo el tipo de cerveza que se esté elaborando, por este motivo, el tablero de control de Frio Beer permite programar individualmente la temperatura obteniendo así una mejor calidad final del producto.



Cuadro de Válvulas

Desarrollamos una línea de productos con el propósito de facilitar el proceso de montaje del Chiller aplicado al proceso de fermentación.

Su rango de aplicación abarca **de 2 a 6 fermentadores** de hasta 1500Lts c/u.

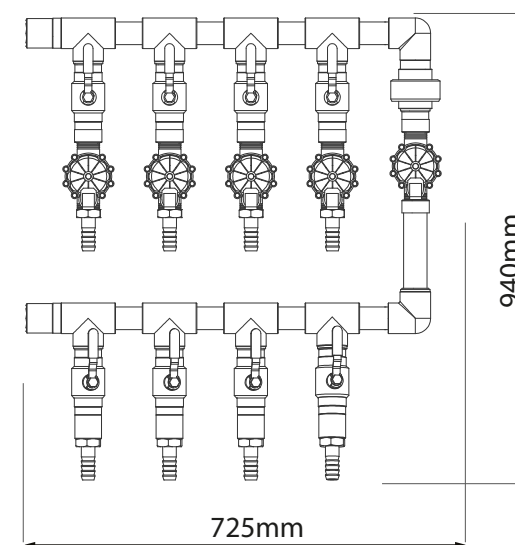
Cuenta con un sistema de bypass de agua para mantener un flujo constante aun cuando se cierran todas las salidas de los fermentadores.

Solo se debe interconectar los controladores de temperatura con sus respectivos solenoides.

● Equipo con tableto de control incorporado

Al incorporar la opción con el tablero eléctrico de manejo de fermentadores, se le suma la ventaja de apagar la bomba de recirculación en los momentos que no hay demanda de frio más el control de la temperatura del chiller a distancia. Sumada a las ventajas anteriores esta opción cuenta con:

- Disminución del consumo eléctrico de la instalación
- No requiere de otro proveedor para el manejo de la temperatura de los fermentadores
- Posibilidad de manejar la temperatura del chile remotamente.



Medidas para el modelo
de 4 fermentadores



Datos de contacto

Frio Beer es una división de Frio21, con equipos especializados en la elaboración de cerveza, tanto para el enfriamiento del proceso, como del producto terminado. Nuestra finalidad es poder brindar un asesoramiento integral, para lograrlo, ofrecemos:

Servicio Técnico e Instalaciones

Asesoramos, fabricamos y realizamos el mantenimiento de sistemas y equipos de refrigeración industrial para el proceso de enfriamiento en la cocción y fermentación de cerveza.



Rental

Alquiler de Enfriadores de agua Industriales

Siguiendo con la política de asegurar frío los 365 días del año contamos con un servicio de alquiler de enfriadores de agua industriales, contando con stock permanente y de entrega inmediata.

Instalaciones

Instalaciones

Brindamos servicio de instalación llave en mano, Incluyendo el montaje, la conexión y la puesta en marcha tanto de nuestros equipos como de terceros.

Repuestos

Venta de repuestos y accesorios

Accesorios

Comprometidos con la asistencia hacia el cliente, contamos con stock permanente para su inmediata entrega de accesorios y/o repuestos para así disminuir los tiempos improductivos y aprovechar al máximo las funciones del equipo.



Lunes a Viernes (8 a 17 Hs.)

(011) 5263-2114

www.friobeer.com.ar



Consultas
info@friobeer.com.ar

Magallanes 1655, (CP1826)
Remedios de Escalada, Lanús



Servicio técnico (24 Hs)
(011) 15-5718-7779

Mail
servicios@frio21.com.ar

SEGUINOS EN:



+54 11-3829-5214

friobeer.org



/friobeer.org

Info@friobeer.com.ar



www.friobeer.com.ar

Frío *Beer*[®]

