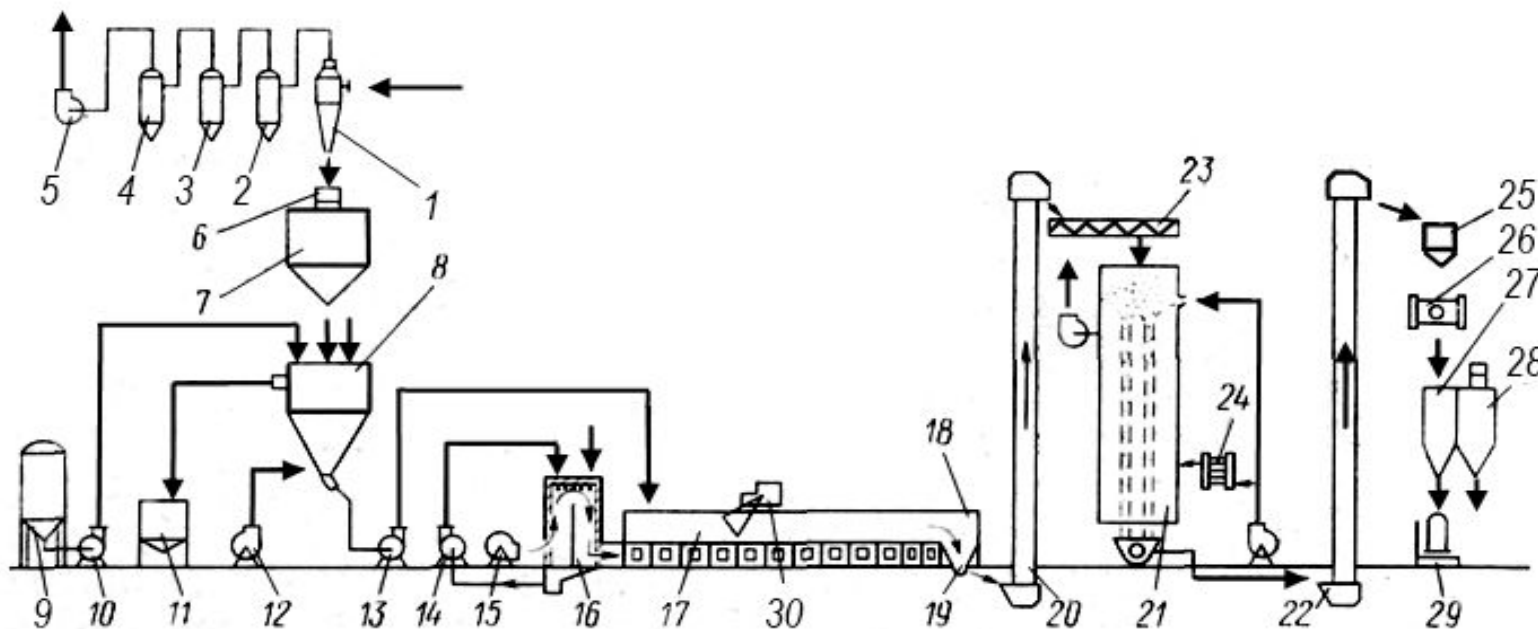


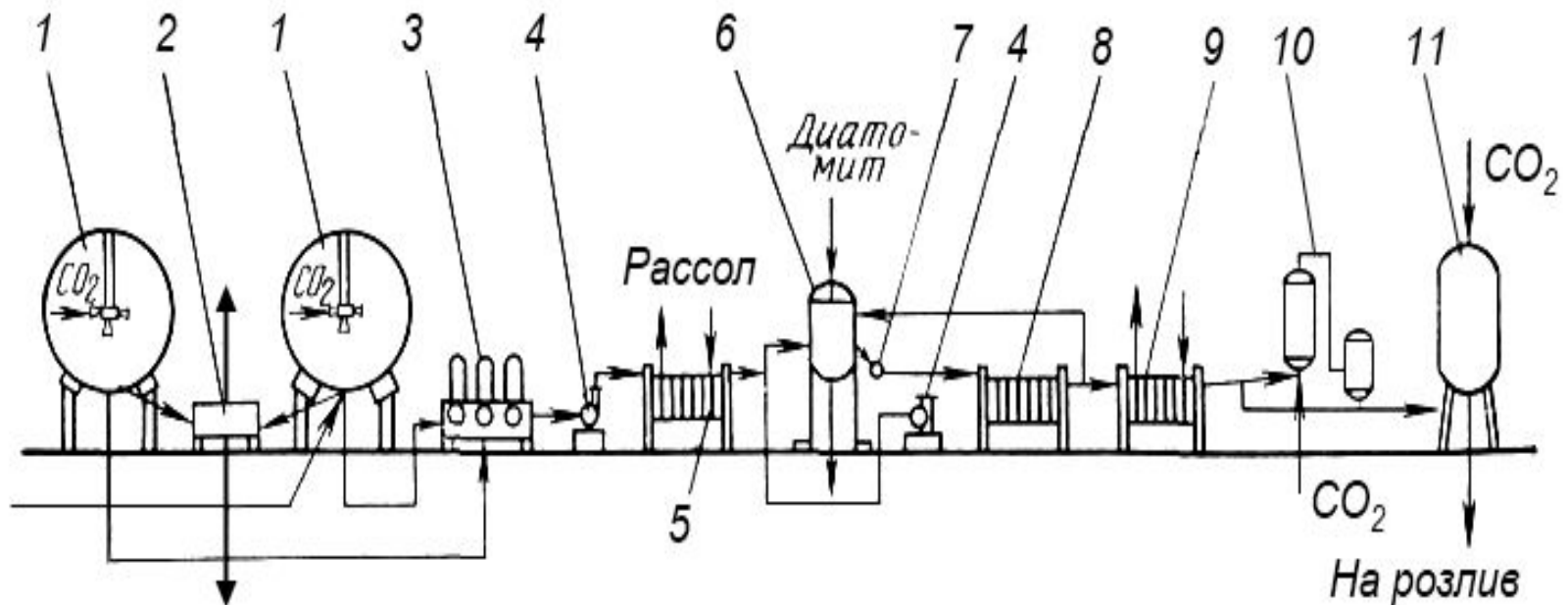
Аппаратурно-технологическая схема получения сухого солода:

1 – циклон-разгрузитель; 2 – сухой пылеуловитель; 3 – мокрый пылеуловитель; 4 – капле-уловитель; 5 – воздуходувка; 6, 29 – весы; 7 – зерновой бункер; 8 – замочный аппарат; 9 – сборник раствора антисептика; 10 – насос; 11 – сборник воды; 12 – компрессор; 13 – насос гидроподдачи; 14 – рециркуляционный насос; 15 – вентиляторы; 16 – камера кондиционирования; 17 – солорастильная ящичная грядка; 18 – бункер; 19 – транспортер; 20, 22 – нории; 21 – солодосушилка ЛСХА; 23 – шнек; 24 – калорифер; 25, 27, 28 – бункера; 26 – росткоотбивочная машина; 30 – передвижной ворошитель солода.

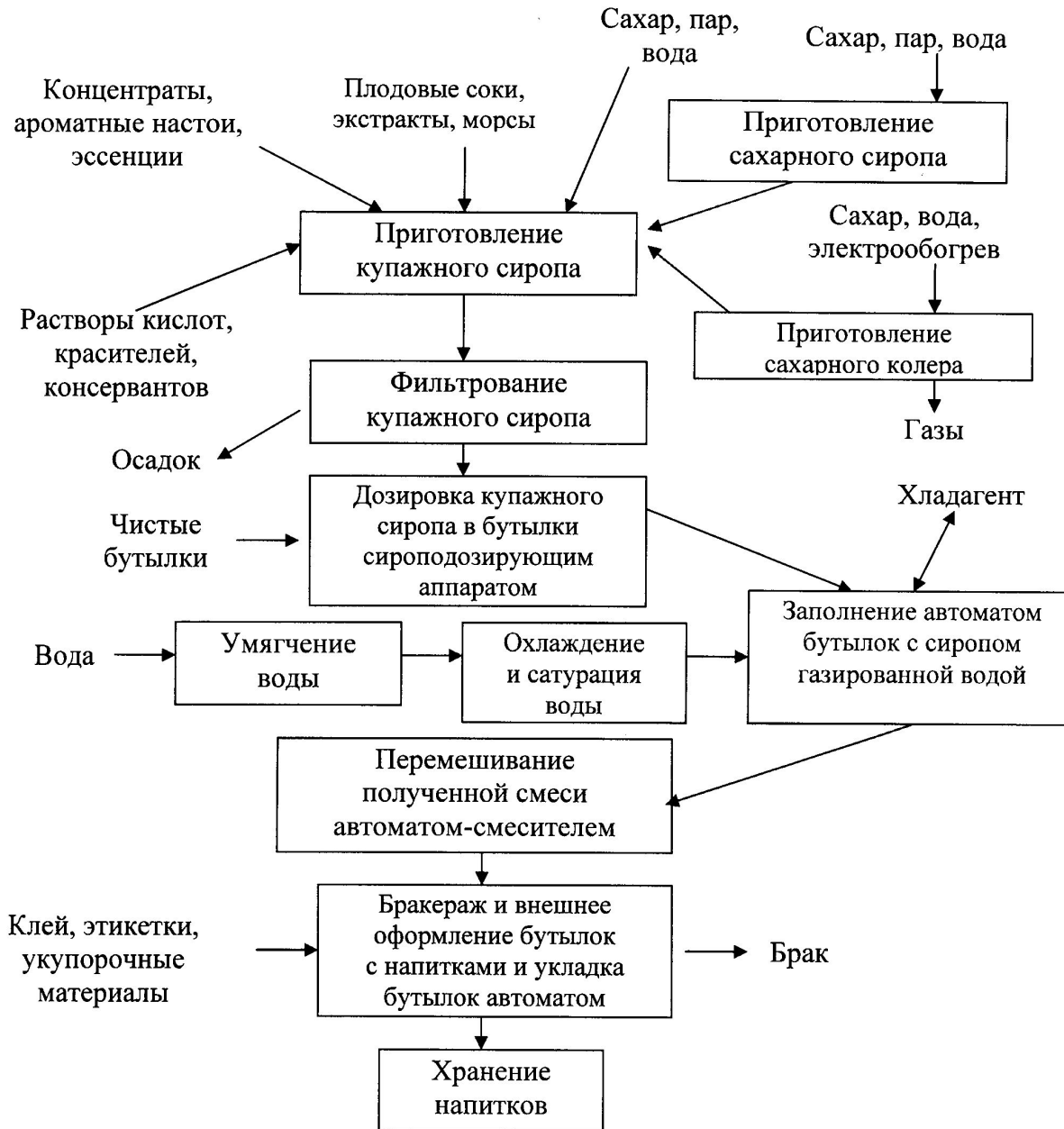


Технологическая схема лагерного и фильтрационного отделения:

- 1 – лагерные танки; 2 – сборник отстоя; 3 – смеситель пива; 4 – насосы; 5 – пластинчатый теплообменник; 6 – смеситель диатомитового фильтра; 7 – суловарочный насос; 8 – диатомитовый фильтр; 9 – пластинчатый теплообменник; 10 – карбонизатор; 11 – мерник фильтрованного пива.



Технологическая схема получения газированных напитков.



Технологическая схема производства хлебного кваса:

1 – электрокар; 2 – весы; 3 – подъемник; 4 – бункер; 5 – автоматические весы; 6 – сиропо-варочный котел; 7 – сетчатый фильтр; 8 – насосы; 9 – теплообменник; 10 – сборник сахарного сиропа; 11 – дозатор; 12 – сборник концентрата квасного сусла; 13 – стерилизатор; 14 – дрожжанка; 15 – аппарат чистой культуры дрожжей; 16 – маточник бактериальной культуры; 17 – аппарат чистой культуры молочнокислых бактерий; 18 – смеситель дрожжей и бактерий; 19 – бродильно-купажный аппарат; 20 – сборник дрожжей; 21 – автотермоцистерна; 22 – воздушный ресивер.

