



Оборудование для производства кваса

Дарья Рябова



- Варочное отделение
- Аппарат для варки сиропа и пастеризации сусла
- Аппарат для хранения сиропа
- Теплообменник
- Парогенератор



- Отделение СІР
- Емкость СІР для щелочи
- Емкость СІР для кислоты
- Емкость СІР для горячей воды



- Электрооборудование
- Пульты управления, системы автоматики, кабельная продукция



- **Помещение должно соответствовать стандартным требованиям и санитарно-гигиеническим нормам:**
- иметь подключение к чистой питьевой воде;- относиться к категории «Д» (не взрывоопасное, не пожароопасное);
- разделяться на три зоны: помещение для производства, для вызревания и для хранения готовой продукции.



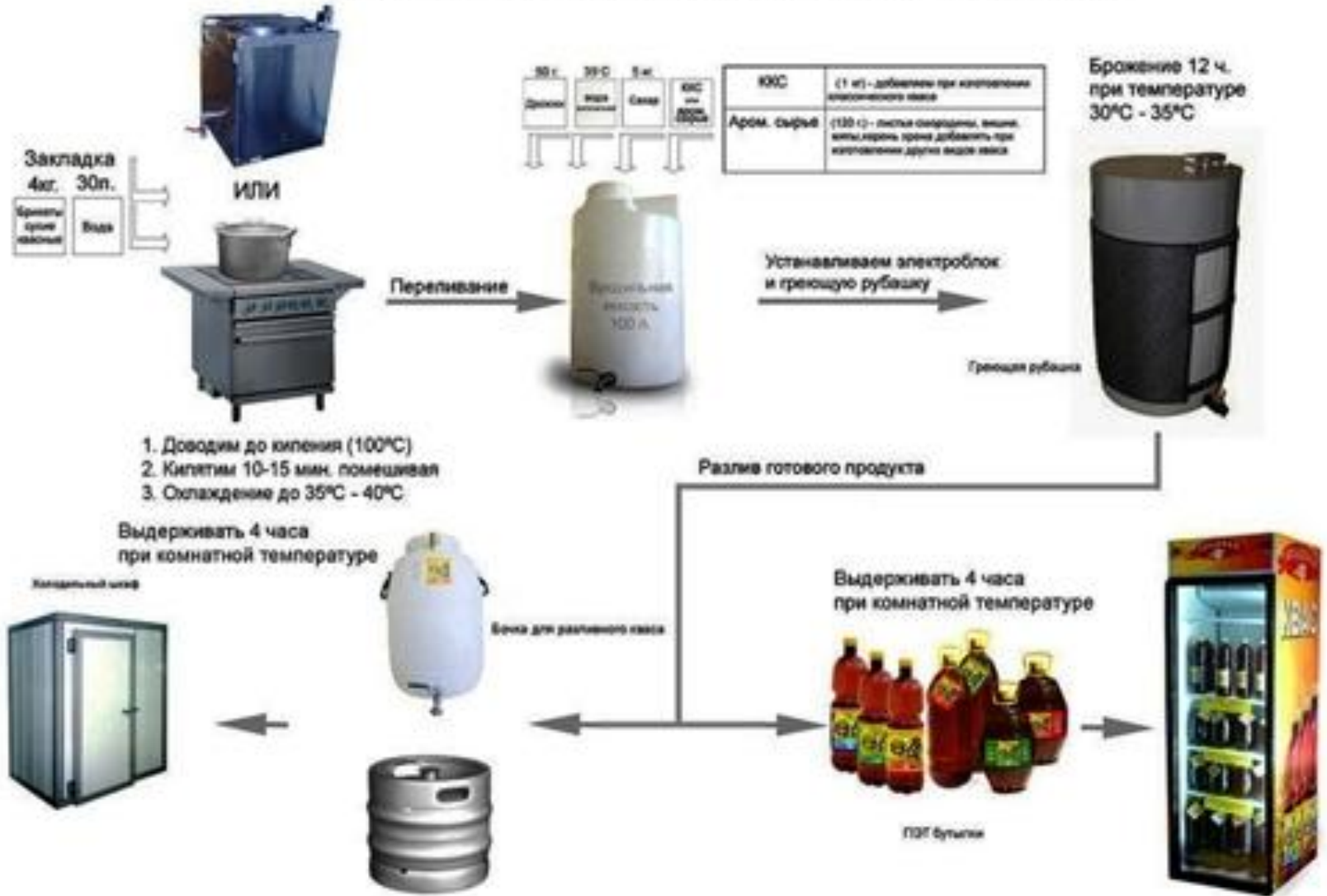
- **Минимальный комплект оборудования, необходимого для изготовления 200 л./в сутки:**
- Бродильный аппарат – 23000 руб;
- Дозировочный контейнер – 6000 руб;
- Бочка с краном (50 л) предназначена для реализации кваса на разлив – 4 шт. * 1350 руб=5400 руб;
- Охлаждающий чехол для сохранения температуры кваса – 2200 руб;
- Шуруповерт и насадка для закрутки пробок – 4700 руб;
- Термокороб для хранения бутылок – 3000 руб;
- Бочка для концентрата квасного сусла (50 л) – 320 руб.

Основное оборудование – бродильные аппараты



Схема производства кваса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ИЗГОТОВЛЕНИЯ КВАСА



Спасибо за внимания!

