



2022 Ορολόγιο, Grecia **Alimentaria**

El proceso de producción de la cerveza artesanal es muy minucioso y sigue varias etapas. Desde la molienda de la malta hasta la creación del mosto, que luego se filtra. A continuación, se pasa a una fase de remolino, en la que la mezcla se agita y se lleva a una temperatura determinada, y después se reduce rápidamente varios grados mediante intercambiadores de calor de placas. Con la adición de levadura, la fermentación y la maduración tienen lugar las etapas finales, que terminan con el embotellado. Con una duración mínima de aproximadamente un mes, este ciclo de producción requiere atención en cada paso. La temperatura controlada es esencial para el éxito del producto final y, con esto en mente, el cliente decidió optar por nuestros intercambiadores de calor de placas TCOIL. Con un diseño adaptado a las necesidades específicas de la instalación, acabado electropulido y conexiones tri-clamp, la instalación fue un éxito.