



2022

Ωρολόγιο, Grecia

### **Alimentare**

Il processo di produzione della birra artigianale è molto accurato e segue diverse fasi. Dalla macinazione del malto, alla creazione del mosto che poi viene filtrato. Segue poi una fase di whirlpool, dove il composto viene mescolato e portato ad una certa temperatura, per poi essere abbattuto rapidamente di molti gradi tramite l'utilizzo di scambiatori a piastre. Con l'aggiunta dei lieviti, la fermentazione e la maturazione si hanno le fasi conclusive, terminate proprio con l'imbottigliamento. Con una durata minima di circa un mese, questo ciclo produttivo necessita di attenzione in ogni passaggio. La temperatura controllata è essenziale per una buona riuscita del prodotto finale e con questo scopo il cliente ha deciso di optare per i nostri scambiatori a piastre TCOIL. Con un progetto personalizzato per le esigenze specifiche dell'impianto, finitura elettrolucidata e connessioni tri-clamp, l'installazione è stata un successo.