03.11.2021

Ya se han sentado las bases de la elaboración de cerveza sostenible: a partir de 2022, todas las salas de cocción nuevas de Steinecker estarán listas para la instalación de EquiTherm

*A partir del año 2022, Steinecker, el experto en tecnología para la producción de cerveza del Grupo Krones, equipará de serie todas sus salas de cocción nuevas de modo que el sistema de recuperación de energía EquiTherm venga integrado directamente o se pueda instalar a posteriori sin complicaciones.*

El sistema de recuperación de energía EquiTherm de Steinecker se comercializa desde hace diez años. A día de hoy, gracias a él se producen de forma sostenible aproximadamente 65 millones de hectolitros de cerveza en todo el mundo. La gran popularidad de que goza EquiTherm no es casualidad: el sistema permite recuperar la energía sobrante del mosto caliente y prescindir, así, de la energía primaria durante la maceración. De este modo se reduce el consumo de energía y se mejora la huella de carbono del proceso de elaboración de cerveza: en la sala de cocción se puede ahorrar hasta un 55 por ciento de energía térmica y un 40 por ciento de electricidad.

Por supuesto, el sistema EquiTherm se puede integrar también a posteriori en la sala de cocción de la cervecería, independientemente de si tiene instalados equipos de Steinecker o de cualquier otro fabricante. Algo que, sin embargo, requiere cierto esfuerzo: a menudo es necesario cambiar, por ejemplo, equipos que no son capaces de manejar un sistema de recuperación de tan alta eficiencia.

Las salas de cocción nuevas de Steinecker están preparadas por defecto para el sistema EquiTherm

En el futuro, instalar este sistema a posteriori será aún más sencillo: y es que Steinecker preparará cada una de las salas de cocción que venda a partir del año 2022 de modo que el sistema EquiTherm se pueda añadir de forma relativamente sencilla sin necesidad de seleccionar la opción a propósito.

En concreto, esto significa, por ejemplo, que los recipientes de maceración tendrán de serie también en la base superficies de calentamiento del agua que funcionarán de forma recuperativa y que al principio, sin embargo, no tendrán que utilizarse necesariamente con agua caliente. No obstante, más adelante ofrecerán la eficiencia necesaria para que los sistemas puedan funcionar utilizando como agente térmico el agua caliente recuperada a baja temperatura en vez de vapor. También otros componentes están preparados ya para la utilización del sistema. Fundamentalmente, se puede afirmar que EquiTherm allana el camino hacia la elaboración de cerveza a temperaturas bajas y, así, hacia la aplicación del concepto "Brewnomic" de Steinecker, que tiene como objetivo alcanzar la neutralidad climática.

También CombiCube está listo  
Este nuevo estándar se integrará en todas las cervecerías provistas de equipamiento Steinecker que se vendan a partir de 2022, esto es, no solo en las que tengan una sala de cocción convencional de 130 hectolitros o más, sino también en todas aquellas con volúmenes de producción reducidos que apuesten, en consecuencia, por el sistema compacto CombiCube. El concepto de cervecería modular es adecuado para instalaciones con salas de cocción de entre 25 y 130 hectolitros de mosto frío por sala, y está concebido a la medida de las necesidades de productores artesanales y de cervecerías pequeñas. Y es que la idea de la sostenibilidad también está muy presente entre este grupo de clientes.

En la revista en línea de Krones puede leer más sobre el sistema de recuperación de energía, sobre su historia y sobre las ventajas que ofrece en el proceso de elaboración de cerveza. Use la función de búsqueda para dar con el artículo "EquiTherm: la base para una cocción de bajo consumo energético".

Pie de foto:

A partir de 2022, Steinecker preparará todas las salas de cocción de modo que se les pueda añadir a posteriori y de una forma relativamente sencilla el sistema de recuperación de energía EquiTherm.

**Persona de contacto:**

Ingrid Reuschl

Directora de comunicación corporativa

KRONES AG

Tel.: +49 9401 70-1970

Correo electrónico: presse@krones.com