

L'avantage

Miura



Pour Brasseries et Distilleries



Une chaudière à vapeur fiable est un équipement incontournable pour toute brasserie ou distillerie. En plus de fournir de l'eau chaude pour la cuisson du moût, la vapeur est utilisée pour la stérilisation et la pasteurisation durant le conditionnement en fûts, en bouteille ou en canette.

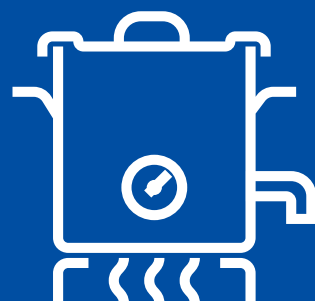


3-5 min

Démarrage Rapide

La technologie aquatubulaire de Miura permet aux chaudières de produire de la vapeur en moins de 5 minutes à partir d'un démarrage à froid. Avec les chaudières Miura, les brasseries et distilleries peuvent arrêter leurs activités la nuit et reprendre rapidement le matin, ce qui permet des économies d'énergie et de main-d'œuvre.

Conception Modulaire



Nous comprenons les enjeux propres aux brasseries et aux distilleries. Les petites entreprises ne restent pas nécessairement petites et la conception modulaire de Miura permet à votre chaufferie de grandir avec vous. Les systèmes de chaudières modulaires sur demande permettent de réduire la consommation d'énergie en répartissant la charge sur plusieurs unités plus petites.

Les systèmes modulaires gèrent les besoins de vapeur fluctuants. En connectant plusieurs chaudières à une commande MI, le système peut s'adapter à la demande et réduire la consommation d'énergie.

Stérilisation à la Vapeur

En plus du traitement et de la cuisson, la vapeur de la chaudière peut être utilisée pour la stérilisation des équipements, l'emballage et la pasteurisation.



Learn more at www.MiuraBoiler.ca

Miura 

Turnkey Steam Solutions for Energy, Water & Environment