

# Описание товара Оснащение оборудованием по производству пива (пивоварни)



## Описание

Открытие пивного бара станет прибыльным проектом, если подойти к его развитию должным образом. Кроме регистрации и документации придется вложить деньги в хорошее оснащение: технологическое, дополнительное, торговое и офисное. Расскажем о видах оборудования для пивного бара и подскажем, какие варианты лучше выбрать в #REGION\_NAME\_DECLINE\_PP#

Технологическое оборудование. В эту группу включены все приборы, которые необходимы для деятельности бармена.

Технологическое барное оборудование можно разделить на первостепенное и второстепенное. В первую категорию входят агрегаты для непосредственного изготовления и реализации пива: это кеги и все сопутствующее оборудование.

Основывать свое предприятие – задача не из легких. Придется пройти долгий многоэтапный путь, прежде чем бизнес начнет приносить доход. Но оно того стоит, и со временем маленький промышленный завод превратится в мощную компанию, о которой станет говорить весь мир.

В качестве сырья необходимо рассмотреть такие варианты, как:

- хмель;
- солод;
- чистая вода;
- дрожжи.

Начальные объемы производства не будут превышать отметки в полтысячи литров за сутки. Но если зарекомендовать себя и доказать, что продукция качественная и изготавливается на современном

оборудовании, то этого вполне достаточно, чтобы найти «своих» людей.

*Сегодня многие владельцы баров и пивных магазинов предпочитают производить закупку у местных предприятий.*

Обслуживание **пивного оборудования** □ осуществляется согласно установленным графикам. В процессе производства оснащение подвергается множеству операций.

В результате на его деталях накапливается пивной камень и органические отложения, что способствует развитию самых различных бактерий. Такая среда отрицательно влияет на запах, вкус и качество напитка. Это непосредственно отрицательно сказывается на здоровье потребителей.

Чтобы устранить такую проблему, осуществляется промывка пивного оборудования. Посредством применения санитарной очистки достигаются необходимые параметры.

Простые профилактические операции позволяют содержать оснащение в порядке, что приносит значительную прибыль и максимальный эффект.

Промывка оснащения – специфическая процедура, требующая знания всех тонкостей и нюансов. Такие манипуляции проводятся с периодичностью один раз в год. Для этих целей применяются специальные составы на основе щелочей. Их активными компонентами являются хлор и кислород.

Под действием веществ пивной камень и органические отложения устраняются.

Такие манипуляции предотвращают рост появления бактерий, которые негативно влияют не только на потребительские свойства напитка, но и здоровье человека.

В проект входит следующее оборудование:

- Пивзаводы и пивоварни под ключ  
Емкости и котлы
- Фильтрующее оборудование
- Моечное оборудование (полуавтоматы, СИП-мойки)
- Аппараты розлива
- Холодильные установки
- Машины для измельчения

## Характеристики

определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.