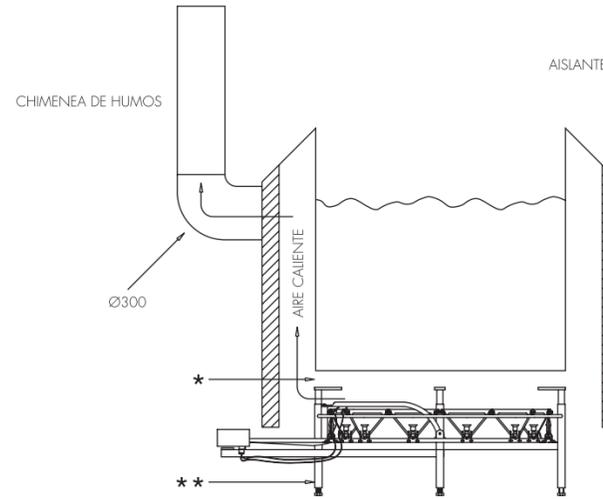


En los procesos de elaboración de cerveza podemos encontrar distintos tipos de instalaciones. Si el sistema de calentamiento es con gas, el aislamiento del equipo va a ser crucial para mejorar el rendimiento y la calidad de la producción. Con estas instalaciones, los quemadores quedan protegidos contra posibles derrames contribuyendo así a su perfecto mantenimiento y funcionamiento.

Dos de las instalaciones más comunes son:

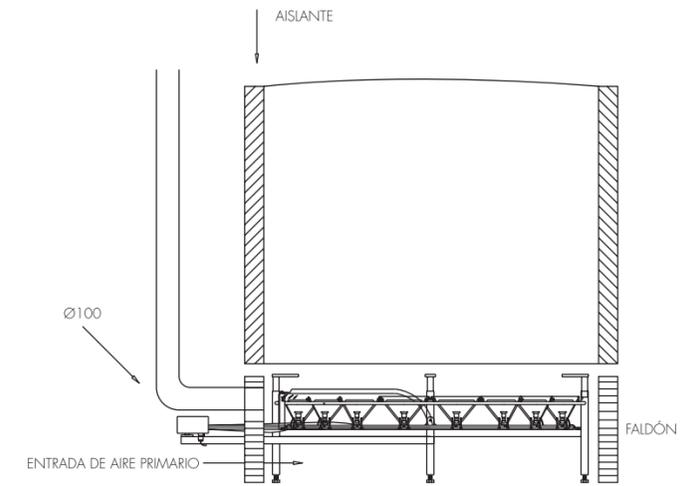
**1** La olla utilizada se mejora con un envolvente de material aislante que dirige los gases de la combustión hacia una chimenea de humos. De esta manera, los gases inciden al máximo en las paredes de la olla manteniendo la temperatura y mejorando los tiempos de calentamiento.

\* La distancia de la llama a la olla debe ser la indicada en el manual de instrucciones del quemador.  
 \*\* Debe haber una entrada de **aire primario** de por lo menos unos 15 cm de altura para asegurar una buena oxigenación y combustión.  
 Los diámetros de los tubos de salida de humos aconsejados según quemador son: O-1200 (35 cm), O-900 (30 cm) y M-400 (20 cm).



**2** En este caso la olla está recubierta por los laterales con un material aislante que mantiene la temperatura y mejora los tiempos de calentamiento. La zona de la llama del quemador también es protegida, pero siempre dejando el suficiente aire primario que permita una perfecta combustión y la correspondiente salida de humos.

Salida de humos al exterior por la parte trasera.



CHIMENEA DE HUMOS



AIRE PRIMARIO



**CONSEJOS PARA MEJORAR EL RENDIMIENTO DE LOS QUEMADORES SERIE O Y M EN PROCESOS DE MACERACIÓN Y COCCIÓN DE CERVEZA.**