

## UŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Pražič sladu slouží k výrobě karamelového a barevného sladu zejména pro pivovarské účely. Upražený slad se rovněž uplatňuje i v dalších odvětvích potravinářského průmyslu (pekárenství, cukrářské výrobky, potravinové doplňky) a při výrobě krmiv. Zařízení pracuje v technologických cyklech dle zvoleného druhu pražení a používá se jako doplňkové zařízení sladoven k výrobě speciálních sladů.

## ZÁKLADNÍ POPIS ZAŘÍZENÍ

Pražič sladu je sofistikované zařízení tvořící základ technologické linky pražení začínající přípravou a vstupem zeleného sladu, případně hotového sladu do pražiče a končící chlazením a výstupem upraženého sladu. Optimální technologii a dispozici celé linky pražení je nutno řešit komplexně projektem a je vždy individuální dle konkrétních podmínek a požadavků.

Surovina, tj. zelený slad, nebo hotový slad se dostává do pražiče přes posuvné plnicí hrdlo a padá do vnitřního bubnu. Ten je navržen tak, aby se zrnka nepřipalovala a v průběhu pražení se obsah bubnu navíc ještě intenzivně míchá. Celý proces pražení je řízen programově, ovládání je na přehledném dotykovém barevném displeji s vizualizací umístěném v blízkosti pražiče a může být rovněž zavedeno do velínu. Armatury a klapky jsou pneumaticky ovládané řídicí jednotkou přes pneumatický terminál umístěný na stroji. Ve spodní části pražiče jsou v tepelně izolované šachtě umístěny speciální hořáky na zemní plyn (počet a výkon závisí na velikosti pražiče). Na zadním čele pražiče je umístěn blok převodovky s hlavním pevným ložiskem bubnu.

Plášť pražiče je izolován lehčenými hmotami a šamotovými tvarovkami. Po ukončení pražičího cyklu je upražený slad po otevření výsuvného čela vysypán na chladicí koš, který je již další částí pražičí linky.

Spaliny jsou z pražiče odváděny dvěma potrubními okruhy - s nuceným a přirozeným tahem mimo objekt pražírny.

Další alternativou vytápění je i externí spalovací komora, ze které je horký vzduch zaveden přímo pod buben. Technologii pražení je možné vybavit např. i rekuperační spalín, spalovačem aromátů apod. Celá technologie pražení se vždy řeší individuálně.

## PARAMETRY PRAŽIČE

Výkon pražiče se udává v kg hotového upraženého sladu za jeden cyklus pražení. Z tohoto množství se pak určují rozměry pražiče, průměr a délka bubnu, počet a výkon hořáků, silové poměry pohonů, dimenzování ložisek a pneumatických prvků apod. Výkonový rozsah pražiče může být od 100 kg až do 2.000 kg/cyklu.

## CHARAKTERISTICKÉ VLASTNOSTI

- robustní a spolehlivá konstrukce
- komfortní a přehledná obsluha i vizualizace
- možnost naprogramování různých receptur pražení
- individuální řešení výkonu i umístění pražiče

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Součástí sestavy pražiče je i sada náhradních dílů pro dvouletý provoz, obslužný a provozní manuál s přehlednými obrazovými přílohami.

## DALŠÍ POUŽITÍ

Pražič je možno používat i pro pražení jiných produktů než je ječmenný slad (karamelový a barevný), např. žito, pšenice, kávoviny a pod. Konkrétní podmínky je však nutné řešit s výrobcem.



### TECHNICKÉ ÚDAJE

hodnoty platí pro pražič o výkonu 2.000 kg/cyklu

výkon pražiče za cyklus .....	cca 2.000 kg/cyklu
počet cyklů za 24 hodin .....	cca 4 - 6 (dle typu sladu)
celkový roční výkon .....	cca 3.500 - 4.000 t
základní rozměry pražiče .....	cca 5,9 x 2,8 x 3,9 m
výkon vytápěcí soustavy .....	1.050 kW
celková hmotnost pražiče .....	cca 20.000 kg (včetně vyzdívek)
instalovaný příkon .....	cca 50 kW (včetně ventilátoru spalín a chladicího koše)

# pražič sladu