

# УНИВЕРСАЛЬНЫЙ МИНИСПИРТЗАВОД «СИМПЛ»

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ДОКТОР ГУБЕР



ДОКТОР ГУБЕР  
фабрика



**«СИМПЛ» — ЭТО ИНСТРУМЕНТ  
ПОЛУЧЕНИЯ НАПИТКОВ  
В НЕОГРАНИЧЕННЫХ КОЛИЧЕСТВАХ**

## АРОМАТНЫЕ ДИСТИЛЛЯТЫ

- Виски
- Бренди
- Ром
- Коньяк
- Джин
- Кальвадос
- Граппа
- Писко
- Поммо
- Сливовица
- Текила
- Ликеры

НЕЙТРАЛЬНЫЕ ВОДКИ, НАСТОЙКИ И НАЛИВКИ

ПИВО, СУСЛО ДЛЯ ВИСКИ, ЗЕРНОВЫЕ ЗАТОРЫ

**БЕЗГРАНИЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ  
ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ САМЫХ КРУТЫХ КОМПЛЕКТАЦИЙ!**





# ПРЕИМУЩЕСТВА МИНИСПИРТЗАВОДА «СИМПЛ»

**Пароводяной котёл на 130 литров со встроенной электрической мешалкой.** Обогрев стенок котла происходит паром от встроенного ТЭНа, при этом содержимое котла не контактирует с нагревающей средой, и риск подгорания сводится к 0.

**Стекланный люк** позволяет наблюдать и контролировать процесс приготовления напитка.

**Медная тарельчатая колонна** добавляет контакта в паровой зоне для осаждения остатков сернистых компонентов.

**Медный шлем** позволяет добиваться оптимальной дефлегмации и получать насыщенные ароматами дистилляты.

**Холодильник в медном исполнении** за счет своей теплопроводности позволяет с наибольшей эффективностью сократить расходы воды на охлаждение.

**Основание миниспиртзавода выполнено в качестве водяного коллектора.**

На раме размещено достаточное количество точек подключения воды.

**Насос центробежный** в обвязке с частотным управлением позволяет легко настраивать скорость перекачивания содержимого в бак или из него, а также замыкать аппарат.

**Система безопасности** состоит из датчиков давления в пароводяной рубашке и внутри рабочей системы. Аппарат сигнализирует в случаях превышения защитных значений. Предусмотрены предохранительный клапан на избыточное/отрицательное давление в рубашке и предохранительный клапан на избыточное давление внутри системы.

**CIP-мойка.** Реализация специального модуля СИП-станции в установке делает процесс очистки спиртзавода возможным без разборки. Ее наличие обеспечивает высокое качество напитков, увеличивает срок службы оборудования, уменьшает потери сырья, снижает расходы на моющие средства и воду.

**Полностью автоматизирован.** Наличие системы управления на базе промышленного ЖК-контроллера с возможностью проводить в автоматическом режиме процессы:

- Дистилляция и ректификация. Режим предполагает полностью автоматизированный процесс дробной перегонки - отбора голов и хвостов
- Перегонка браги
- Приготовление зернового сусла
- Сбраживание сусла
- Кипячение сусла
- Автоматическое отключение подачи воды

**Возможность подключения фильтр-чана** для варки пива, сусла для виски.



# АЛАМБИК «СИМПЛ» МЕДНЫЙ



## Медная вариация «Симпл»

— это идеальный вариант для изготовления ароматных дистиллятов с последующим созреванием в дубовых бочках.

### Бренди по традициям легендарных дистиллятов

- Коньяк и Арманьяк
- Бренди из Хереса
- Кальвадос с берегов Нормандии
- Итальянская граппа

### ПОЛУЧАЙТЕ ИДЕАЛЬНЫЙ ПРОФИЛЬ НАПИТКА ЗА СЧЕТ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА МЕДИ

#### Медный пароводяной котёл на 135 литров.

При контакте с медной поверхностью бака сырье освобождается от сернистых компонентов, а количество эфиров, отвечающих за благородный и насыщенный аромат конечного продукта, многократно увеличивается.

**Производите до 10 литров готового напитка в час!**





# ВАРИАЦИЯ МОДЕЛИ АЛАМБИК «СИМПЛ» В НЕРЖАВЕЮЩЕМ ИСПОЛНЕНИИ



**МОДЕЛЬ «СИМПЛ» В НЕРЖАВЕЮЩЕМ ИСПОЛНЕНИИ —  
ЭТО УНИВЕРСАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШИРОКОГО  
СПЕКТРА НАПИТКОВ!**

**Дистилляты и пиво на любой вкус:**

- Виски и бурбон
- Хлебный полугар
- Ароматные водки
- Крафтовое пиво

Отличие установки «Симпл» в нержавеющей стали от медной заключается в материале пароводяного котла. Нержавеющая сталь полностью нейтральна к ферментам солода или вносимым дополнительным ферментам и не влияет на эффективность варки сусла или заторов.

**До 10 литров ароматного напитка в час  
на нержавеющей вариации «Симпл» для дистилляции!**





# МИНИСПИРТЗАВОД «СИМПЛ 3.0» С РЕКТИФИКАЦИОННОЙ КОЛОННОЙ



## ПОЛУЧАЙТЕ НЕЙТРАЛЬНЫЕ СПИРТЫ НА «СИМПЛ» С РЕКТИФИКАЦИОННОЙ КОЛОННОЙ!

Вариация нержавеющей модели «Симпл» для ректификации — идеальное решение для получения нейтральных спиртов, на основе которых Вы можете изготавливать настойки, наливки и нейтральные водки.

Колонна для ректификации основана на инновационных запатентованных технологиях «Миджет» и «Торнадо».

Ректификационная колонна «Торнадо» с насадочной частью позволяет получать как чистый спирт 96,6%, так и дистилляты в широком диапазоне от 80 до 95%.

Колонну можно заполнить как нержавеющей, так и медной насадкой в зависимости от задач.

**Изготавливайте 10 л дистиллята в час на нержавеющей вариации «Симпл» с ректификационной колонной!**





# ИСТОЧНИК ЛУЧШЕГО КРАФТОВОГО ПИВА ТЕПЕРЬ ВСЕГДА ПОД РУКОЙ!



КРАФТОВАЯ ПИВОВАРНЯ НА ОСНОВЕ «СИМПЛ» — ВАРИАЦИЯ МОДЕЛИ ДЛЯ ВАРКИ ПИВА.



## РАБОЧИЙ ОБЪЁМ ПИВОВАРНИ — 135 ЛИТРОВ

Заторно-сусловарный котёл с мешалкой

Выполнен из нержавеющей стали с электрической мешалкой и всей необходимой группой безопасности

## ФИЛЬТР-ЧАН С ВИРПУЛ ПОЛЕЗНЫЙ ОБЪЁМ — 135 ЛИТРОВ

Щелевое сито на всю площадь фильтр-чана

Дно выполнено в форме конуса для полного слива содержимого

Хмелевой фильтр для отделения бруха после вирпула

Противоточный теплообменник, установленный под рамой фильтр-чана, позволяет сэкономить рабочее место и ускорить процесс охлаждения сусла и перекачки

Автоматика на базе промышленного ЖК-контроллера с возможностью создать и запомнить **10 уникальных рецептов**



**Варите до 130 л пива  
за раз, не выходя из дома!**



# ЛИНЕЙКА «СИМПЛ» КРАФТОВЫЙ

ВАРИАЦИЯ «СИМПЛ» КРАФТОВЫЙ НЕРЖАВЕЮЩЕМ И МЕДНОМ ИСПОЛНЕНИИ



## Компактный и эргономичный

Пароводяной котёл на 120 литров со встроенной электрической мешалкой.

Упрощенный вариант автоматики в виде блока управления:

- Отключение установки по достижении установленной температуры;
- Кипячение;
- Управление мощностью нагрева;
- Контроль подачи охлаждения;
- ТЭН 3,75кВт (220В);
- Высокоточный датчик температуры;

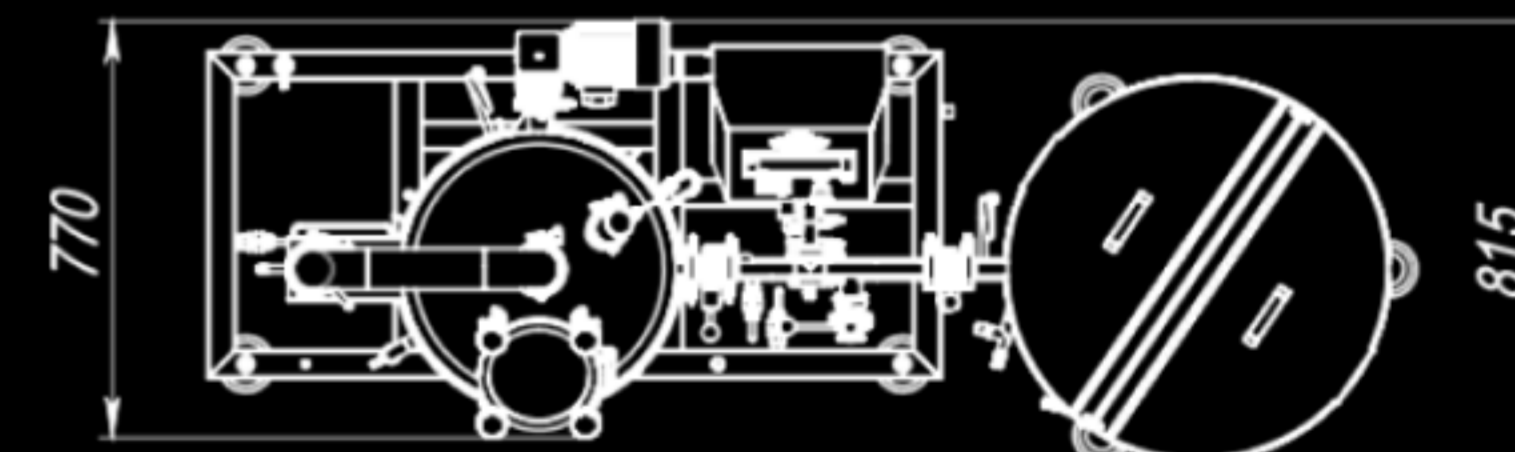
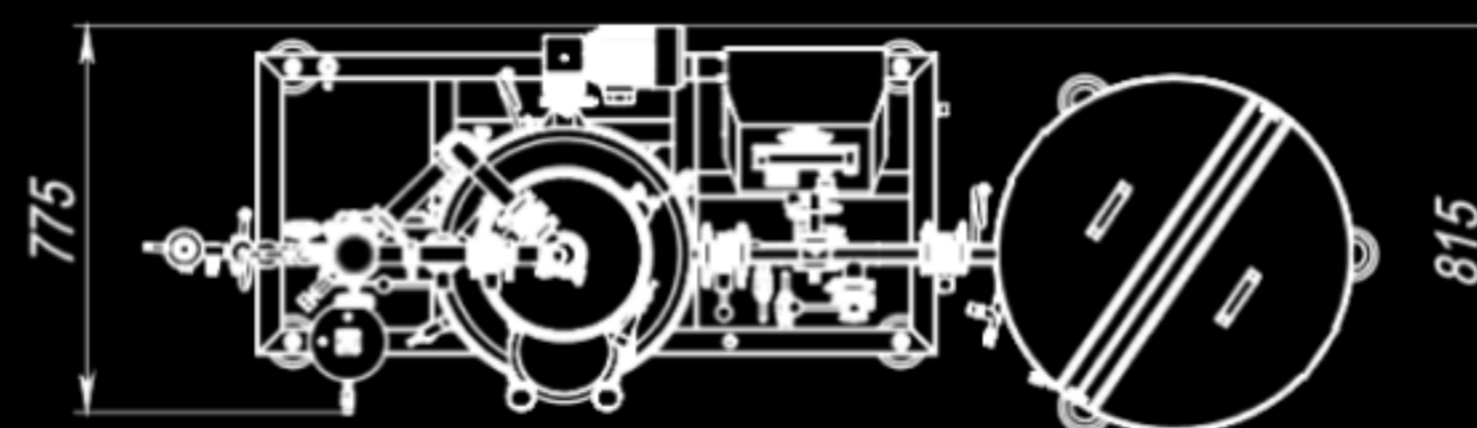
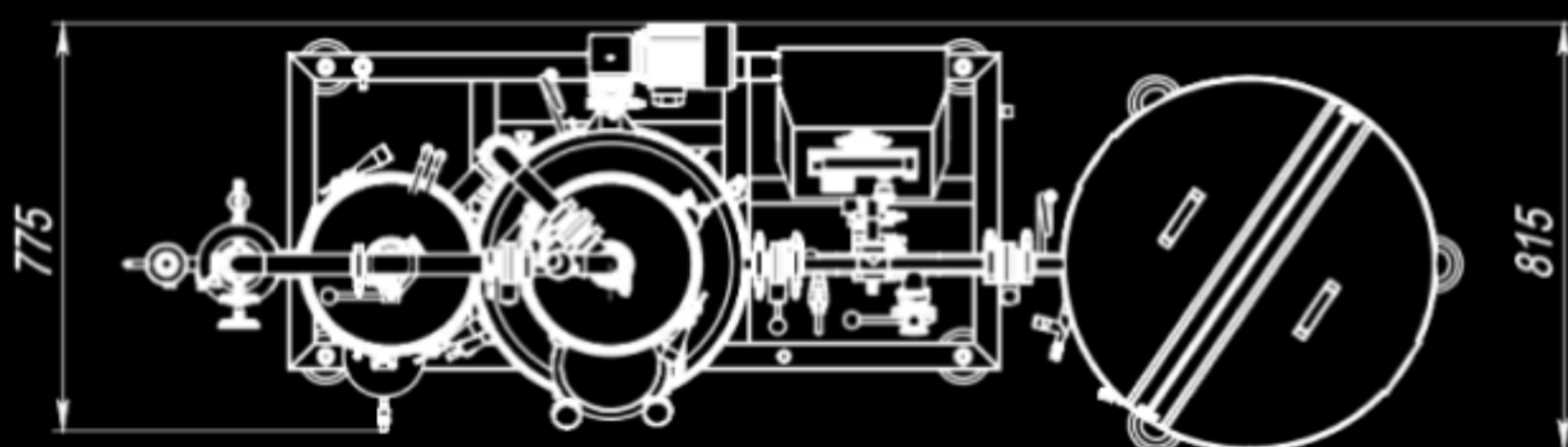
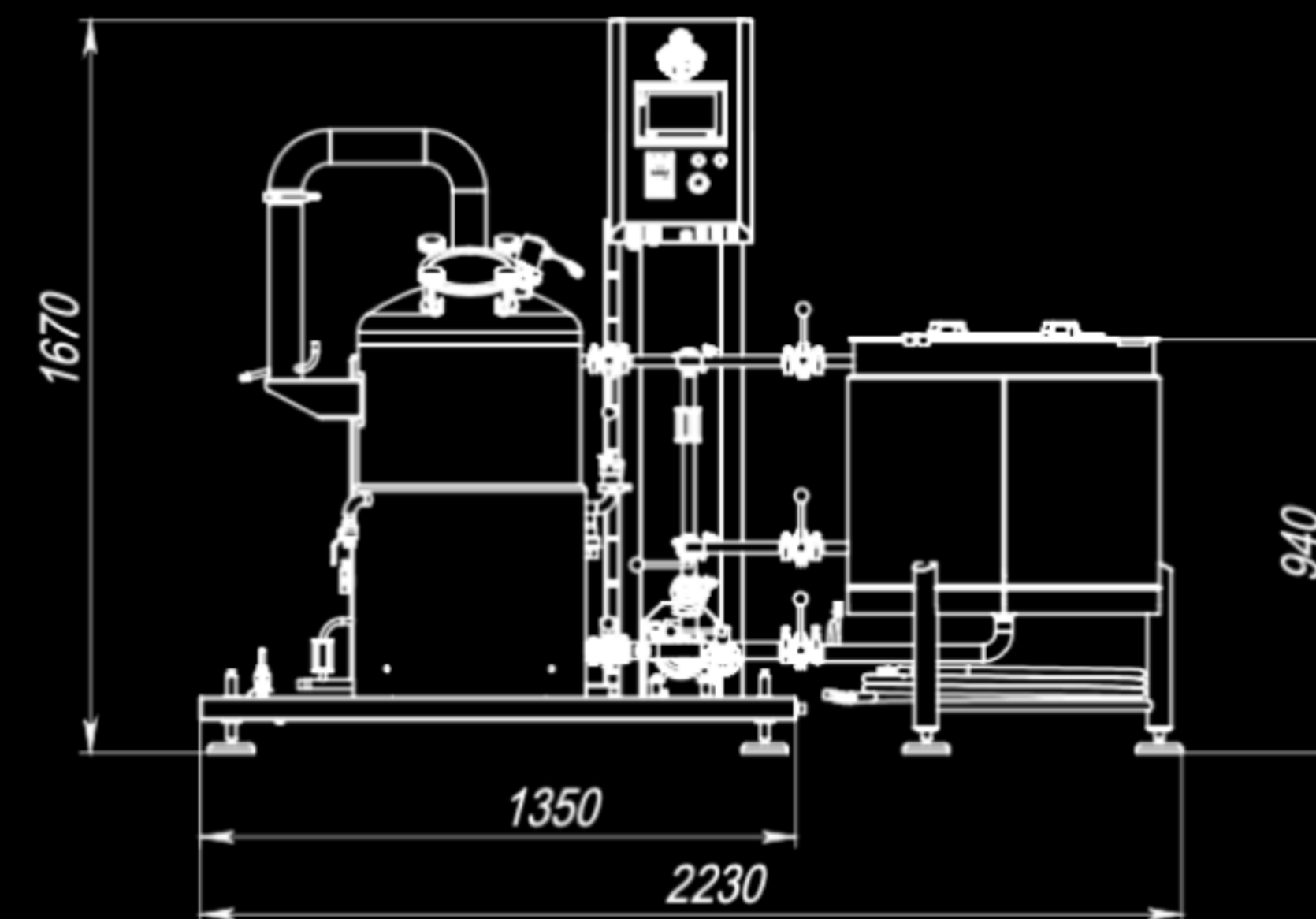
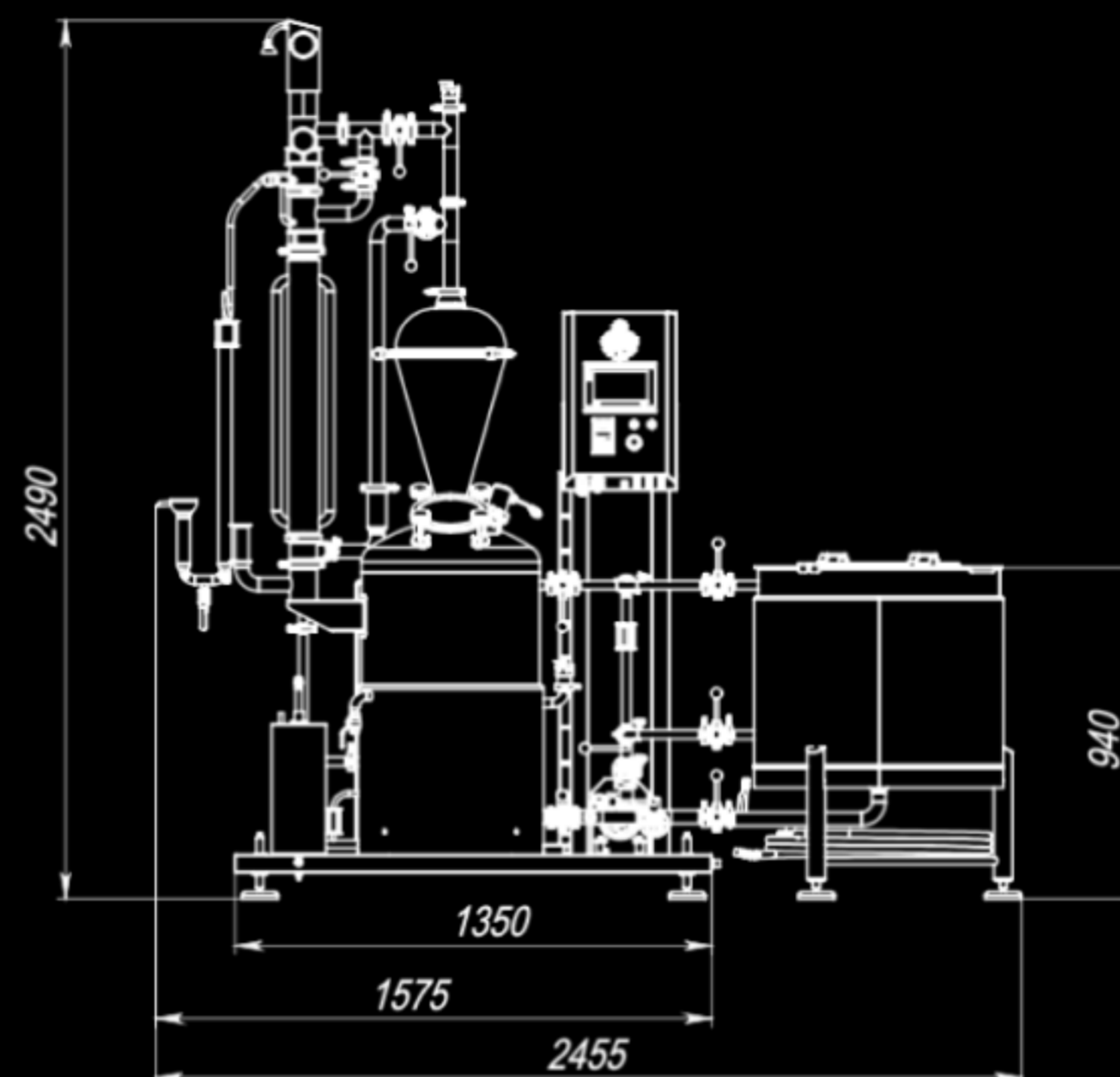
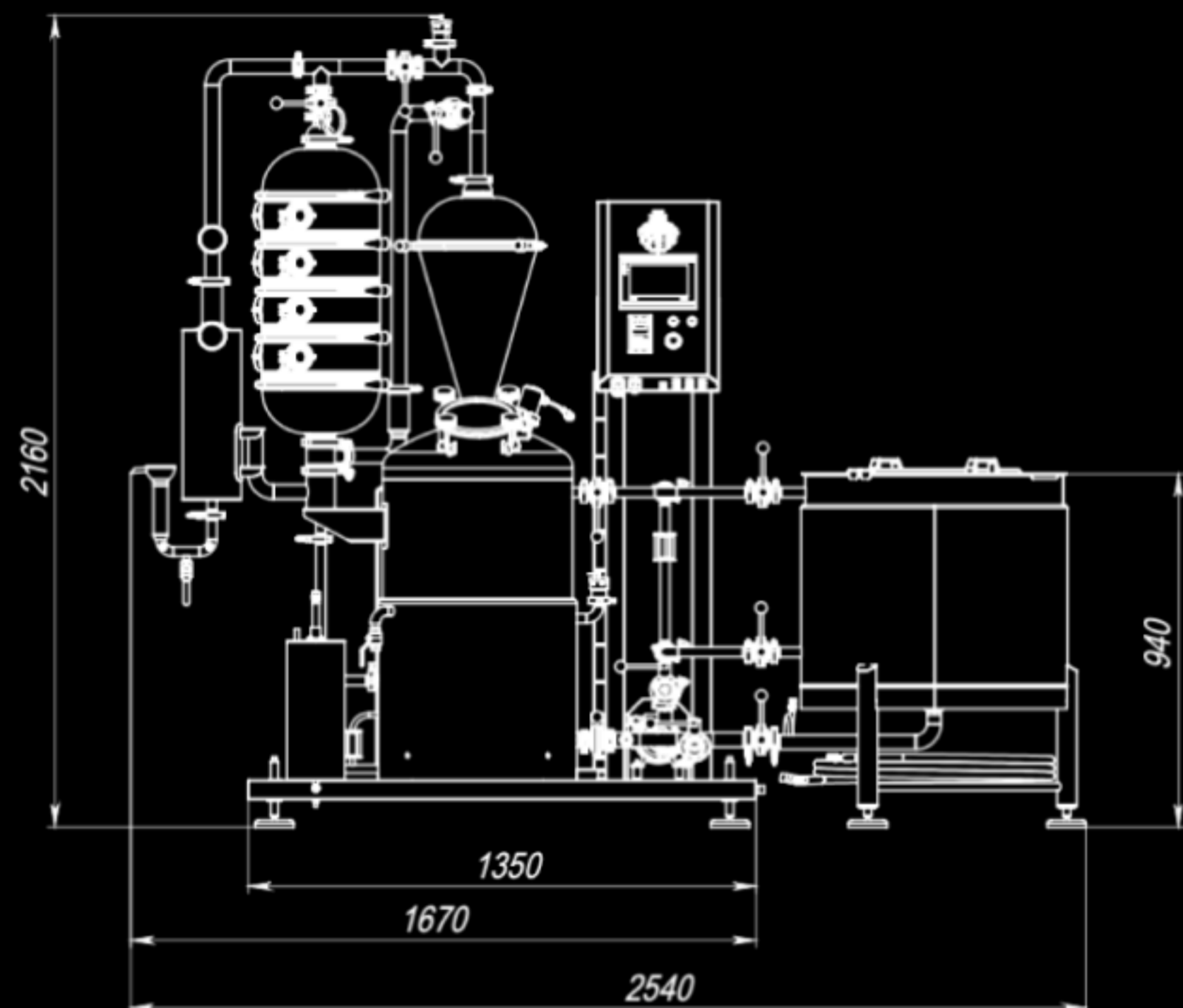
## В исполнении на любой вкус и цвет!

- в нержавеющей или медном исполнении бака;
- с тарельчатой или ректификационной колонной

*Выберите свой самогонный аппарат мечты!*



# ГАБАРИТЫ ОБОРУДОВАНИЯ



**СИМПЛ ДЛЯ ДИСТИЛЛЯЦИИ  
С ФИЛЬТР-ЧАНОМ**

**СИМПЛ С РЕКТИФИКАЦИОННОЙ  
КОЛОННОЙ С ФИЛЬТР-ЧАНОМ**

**ПИВОВАРНЯ СИМПЛ С ФИЛЬТР-ЧАНОМ**



# ПОМОЖЕМ НАЧАТЬ РАБОТАТЬ

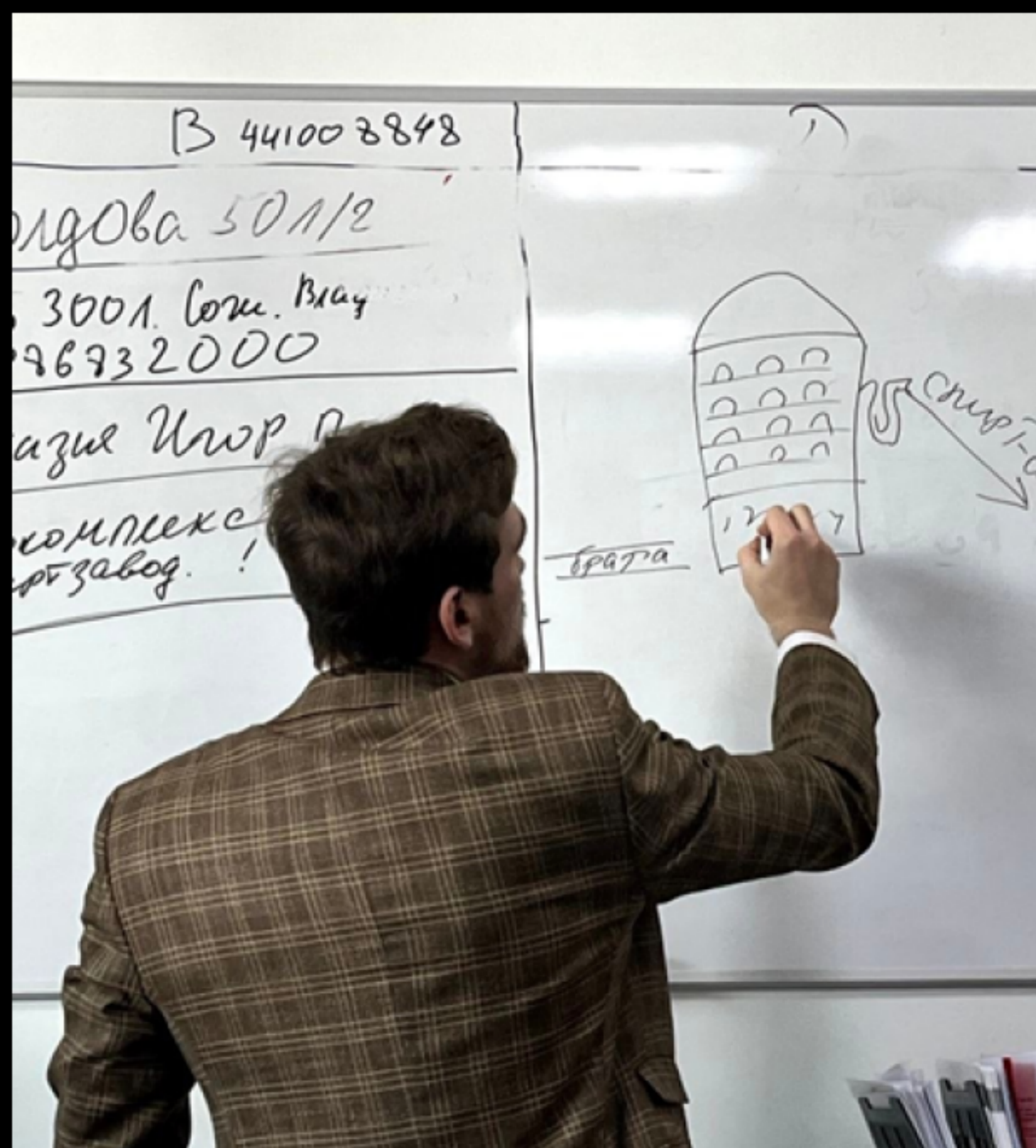


## НАШИ СПЕЦИАЛИСТЫ ПОМОГУТ ВАМ НАЧАТЬ РАБОТУ НА ОБОРУДОВАНИИ.

Необходимо правильно наладить работу оборудования на первых этапах, и мы как специалисты-биотехнологи поможем Вам в этом!

- Поможем правильно организовать помещение для работы и разместить оборудование
- Вместе с Вами настроим и осуществим первый запуск
- Наглядно продемонстрируем все нюансы процесса работы на оборудовании
- Научим рецептам приготовления любых напитков
- Проконсультируем по всем Вашим вопросам

**Все специалисты Фабрики "Доктор Губер" являются высококвалифицированными биотехнологами с большим стажем!**





# С СИСТЕМОЙ «СИМПЛ» — ПРОСТО:



- ИМЕТЬ ПРЕСТИЖНОЕ И ЭЛИТНОЕ ХОББИ И ВЫДЕЛЯТЬСЯ В ЛЮБОМ ОБЩЕСТВЕ!
- УДИВЛЯТЬ САМЫХ СКЕПТИЧЕСКИХ ФАНАТОВ КАЧЕСТВЕННОГО АЛКОГОЛЯ!
- ВСЕГДА ИМЕТЬ ОБШИРНУЮ КОЛЛЕКЦИЮ НАПИТКОВ МИРОВОГО УРОВНЯ!
- РАДОВАТЬ РОДНЫХ И БЛИЗКИХ НАТУРАЛЬНЫМИ НАПИТКАМИ ПО ПРАЗДНИКАМ И БЕЗ!

