



Nowa linia rozlewnicza dla Browaru Tarnobrzeg

Firma STM GROUP prezentuje nową linię rozlewniczą o wydajności 4200 butelek na godzinę zrealizowaną dla Browaru Tarnobrzeg. Wszystko zaczęło się w 2017 r., kiedy to trzej młodzi przedsiębiorcy: Michał Wójcik, Rafał Ruszkiewicz i Kamil Burdzy, dzięki ogromnej dawce pasji, marzeń i determinacji wspólnie otworzyli browar rzemieślniczy.

Browar Tarnobrzeg to pierwszy w Polsce zakład nowofalowy odbudowany w pomieszczeniach starego browaru tarnobrzeckiego funkcjonującego przez 120 lat, aż do zamknięcia w 1979 roku. Pasja, talent i zaangażowanie założycieli przyczyniło się do reaktywacji produkcji piwa w nowej, odświeżonej formie w myśl filozofii warzenia piwa naturalnymi metodami z najlepszych składników. Mury starego browaru przez lata doświadczyły wielu modyfikacji i zmian koncepcji ich użytkowania. Obecnie frontową część budynku zajmuje Restauracja i Hotel Stary Browar, natomiast produkcja piwa Browaru Tarnobrzeg ulokowana została od strony Wisły, w pomieszczeniach znajdujących w podziemnej części kompleksu.

Pierwszymi piwami, które trafiły do zbiorników fermentacyjnych były STARTAP (Polish Pale Ale), AWATAR (American IPA) i SANTAROSA (Pszeniczne z Płatkami Róży). Do dziś AWATAR i SANTAROSA wraz z TARNOBZESKIM JASNYM PEŁNYM to najczęściej wybierane przez klientów piwa browaru. **Aktualnie piwa Browaru Tarnobrzeg dostępne są w ponad 30 lokalizacjach na terenie Polski.**

W latach 2022-2023 Browar przeszedł gruntowną modernizację technologiczną, dzięki której znacznie zwiększyły się moce produkcyjne. Obecnie wynoszą **ok 20 000 hektolitrów rocznie**. W ramach modernizacji w browarze zainstalowane zostały m.in. nowa automatyczna warzelnia o wybićiu 30 hl, 32 zbiorniki fermentacyjne o łącznej pojemności 1260 hl, wirówka do piwa, odtleniacz do wody, dealkoholizator próżniowy oraz linia rozlewnicza o wydajności do 4200 butelek na godzinę.

Piwa Browaru Tarnobrzeg konfekcjonowane są na linii STM GROUP, która składa się z **triblocku 16/16/4 ISO EPV BEER, pół-automatycznego depaletyzatora, etykieciarki samoprzylepnej UNO ADE PRO, drukarki danych, transporterów oraz stołu odbierającego gotowy produkt**. Całość pozwala na produkcję najwyższej jakości piw w wolumenie 20 000 hektolitrów rocznie i uplasuje tarnobrzecki browar w czołówce polskich browarów rzemieślniczych pod względem nowoczesnej technologii oraz możliwości produkcyjnych.



Współpraca z browarami to zdecydowanie ważny element działalności naszej firmy. Pasjonujemy się piwem i wiemy jak je rozlewać. Dlatego w ciągu ostatnich kilku lat możemy się pochwalić **22 udanymi realizacjami w branży piwnej**. Dobrym przykładem maszyny dedykowanej browarom jest **STM Arrow Can EPV 14/2 o wydajności nominalnej 6000 puszek na godzinę o pojemności 500 ml**. Maszyna wyposażona jest w **14 mechanicznych nalewaków izobarycznych**, których otwieranie i zamykanie obsługiwane jest przez **system siłowników pneumatycznych sterowanych elektronicznie**. Operator może zarządzać takimi parametrami jak czas i częstotliwość odpowietrzenia po nalewie, długość przedmuchu puszkki, czy moment otwarcia i zamknięcia nalewaka – daje to dużą przewagę podczas rozlewu napoi gazowanych oraz produktów wrażliwych na oksydację np. piwa. Nalewarka wyposażona jest także w **miernik rozpuszczonego tlenu w produkcie, zespół zaworów modulacyjnych dwutlenku węgla, zawór proporcjonalny napoju, czujniki ciśnienia i temperatury**, czy też jedną z najlepszych dostępnych na rynku pomp produktu.

Jesteśmy członkiem **EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group)**, co obowiązuje nas do stosowania najsurowszych światowych wytycznych i reguł podczas projektowania maszyn rozlewniczych. Z drugiej strony długoletnia pasja do piwa nauczyła nas co robić, aby nasze maszyny podczas rozlewu tego produktu miały rekordowo niski przyrost tlenu wpływający na **TPO (Total Packed Oxygen)**, a ten właśnie parametr determinuje zachowanie walorów sensorycznych na długiej osi czasu przydatności gwarantowanej do spożycia.

Izabela Stubińska

Specjalistka ds. marketingu w STM GROUP



STM GROUP
BOTTLING & CANNING

www.stm-pack.com ❖ +48 503 036 635 ❖ mk@stm-pack.com

