

Miodosytnictwo
to sztuka
– my dostarczamy
narzędzia!



Twój partner w miodosytni

LYSON
MEAD & WINE



3 LYSON
MAIN SPONSOR



3 LYSON
MAIN SPONSOR



LYSON MEAD & WINE – Tradycja, Innowacja, Jakość

Od ponad 30 lat firma LYSON dostarcza wysokiej jakości sprzęt ze stali nierdzewnej dla pszczelarzy na całym świecie. Dzięki naszemu doświadczeniu i pasji do doskonalenia technologii, naturalnym krokiem w naszym rozwoju jest wejście w branżę miodosytnictwa i winiarstwa. Dla wielu pszczelarzy produkcja miodów pitnych stanowi naturalne rozszerzenie działalności, dlatego chcemy wspierać ich w tym procesie, dostarczając niezawodne i profesjonalne rozwiązania.

W naszej ofercie znajdują się zbiorniki fermentacyjne, kotły warzelne, myjki CIP oraz inne urządzenia niezbędne do produkcji miodów pitnych i win. Dbamy o najwyższą jakość wykonania, ergonomię i funkcjonalność naszych produktów, aby ułatwiały one codzienną pracę i zapewniały optymalne warunki produkcji.

Jesteśmy również otwarci na indywidualne projekty dostosowane do specyficznych potrzeb naszych klientów. Posiadamy doświadczony zespół projektantów oraz dział R&D, który opracowuje innowacyjne rozwiązania dopasowane do nowoczesnych standardów produkcji. LYSON MEAD & WINE to synonim niezawodności i precyzji, wspierający pasjonatów miodosytnictwa i winiarstwa na każdym etapie ich pracy.

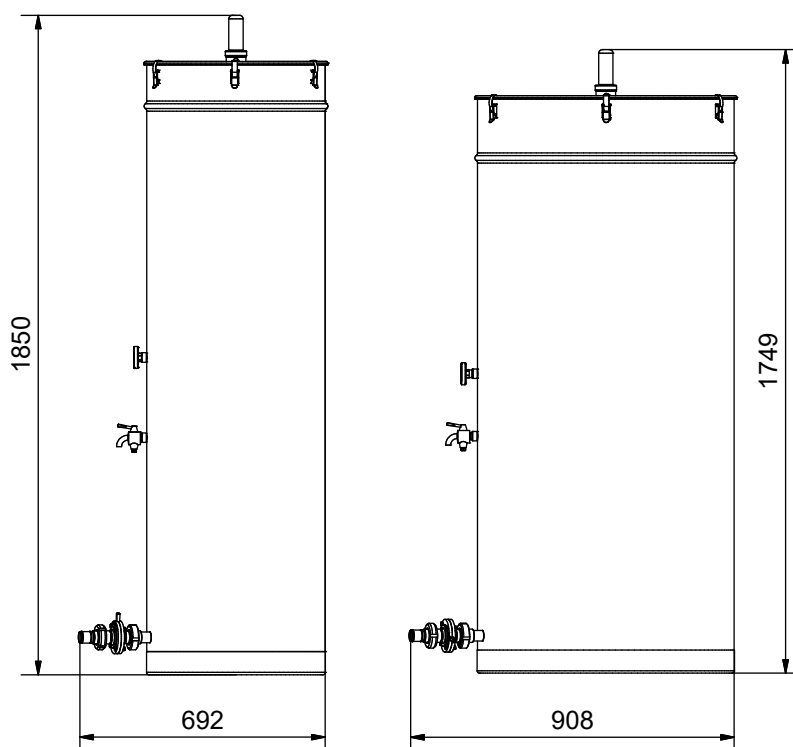
Sprzęt do fermentacji ze stali nierdzewnej na miarę Twoich potrzeb!

Szukasz solidnego i uniwersalnego rozwiązania? Postaw na naszą jakość i doświadczenie

Zbiorniki do fermentacji dla miodosytnictwa i winiarstwa – bez nóg (330L, 660L i 1100L)

Zbiorniki fermentacyjne bez nóg to praktyczne rozwiązanie dla miodosytnictwa i winiarstwa, umożliwiające kontrolowany przebieg fermentacji. Dostępne w pojemnościach 330, 660 i 1100 litrów, wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej, co zapewnia trwałość i łatwość utrzymania higieny. Zbiorniki te posiadają płaskie, wyoblone dno, co sprawia, że doskonale nadają się do ustawienia na stabilnych powierzchniach lub do integracji z liniami produkcyjnymi.

*Dzięki wbudowanemu płaszczowi grzewczo-chłodzącemu, zbiorniki pozwalają na precyzyjną regulację temperatury, co zapewnia optymalne warunki fermentacji. Stabilny przebieg tego procesu pozytywnie wpływa na jakość, smak i aromat gotowego trunku.



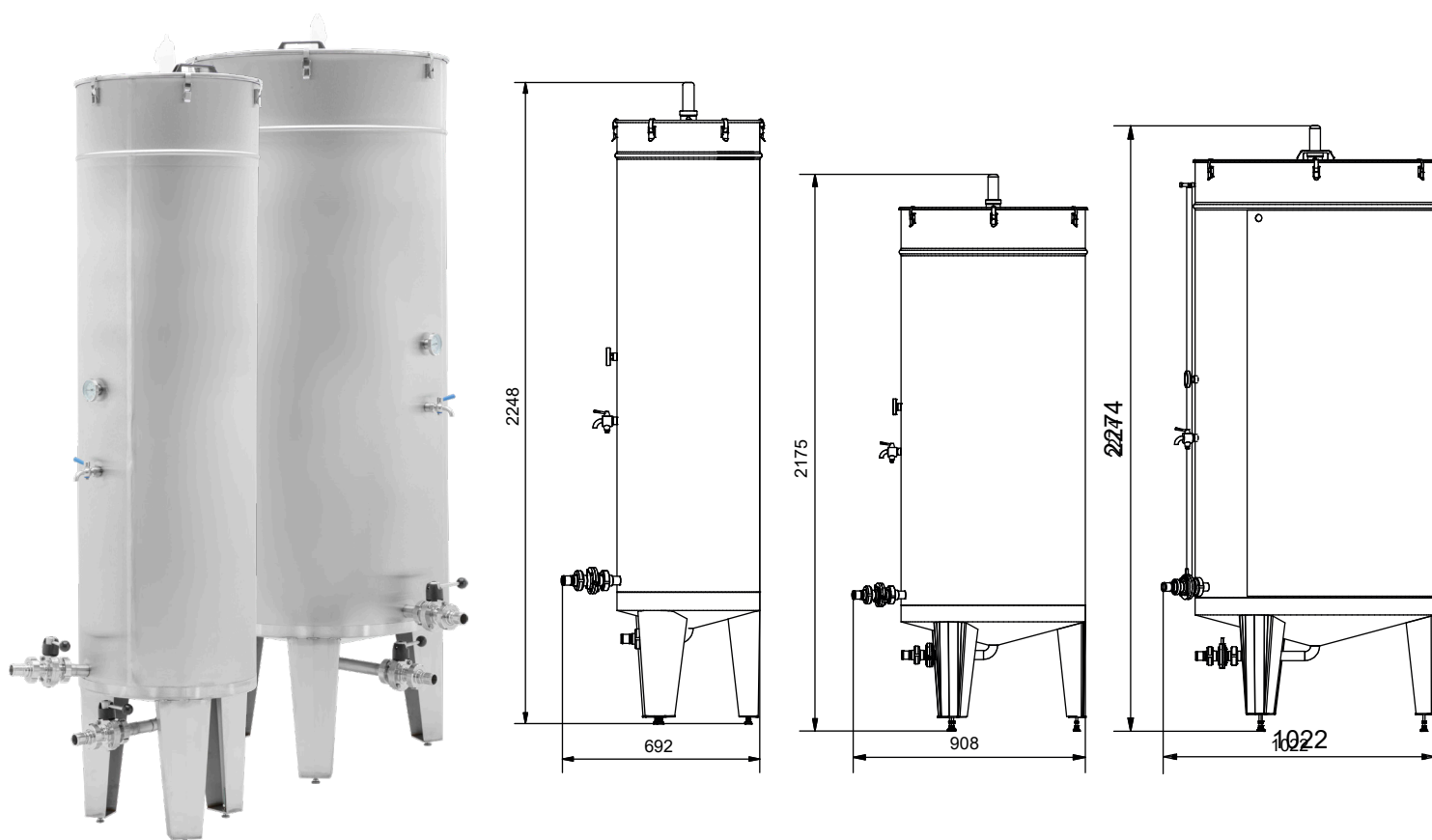
Model	330	660	1100
Wysokość (mm)	1700		1800
Średnica (mm)	500	720	900
Pojemność	330 L	660 L	1100 L
Grubość płaszczu (mm)	0.8		1.0
Dno	Wyoblone, płaskie		
Armatura	DIN 11 851, higieniczna		
Termometr	Tak		
Kran probierczy	G ½"		
Nogi	-		
Głowica myjąca	Tak		
Pokrywa pływająca	Tak		
Opcje	-	-	Płaszcz grzewczo-chłodzący (pillow plate), płynowskaz

*Dotyczy zbiorników 1100 L

Zbiorniki do fermentacji dla miodosytnictwa i winiarstwa – z nogami (330L, 660L i 1100L)

Profesjonalne zbiorniki fermentacyjne z nogami, przeznaczone do miodosytnictwa i winiarstwa, zapewniają optymalne warunki do kontrolowanego procesu fermentacji. Dostępne w pojemnościach 330, 660 i 1100 litrów, wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej, co gwarantuje trwałość i higienę. Zbiorniki posiadają stożkowe, wyoblone dno, które ułatwia skuteczne zbieranie osadów i sprawne opróżnianie.

*Dzięki płaszczywi grzewczo-chłodzącemu, zbiorniki umożliwiają precyzyjną regulację temperatury, co jest kluczowe dla stabilnego przebiegu fermentacji. To z kolei przekłada się na lepszy smak i aromat końcowego produktu.

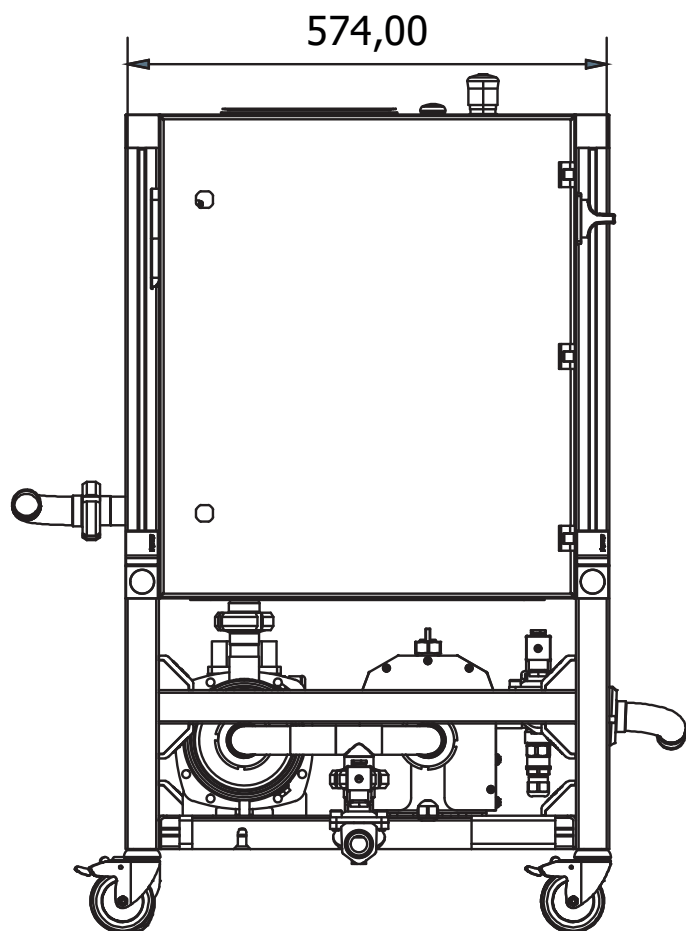


Model	330N	660N	1100N
Wysokość (mm)	2050		2150
Średnica (mm)	500	720	900
Pojemność	330 L	660 L	1100 L
Grubość płaszcza (mm)	0.8		1.0
Dno	Wyoblone, stożkowe		
Armatura	DIN 11 851, higieniczna		
Termometr	Tak		
Kran probierczy	G ½"		
Nogi	Regulowane		
Głowica myjąca	Tak		
Pokrywa pływająca	Tak		
Opcje	-	-	Płaszcz grzewczo-chłodzący (pillow plate), płytynoskasz

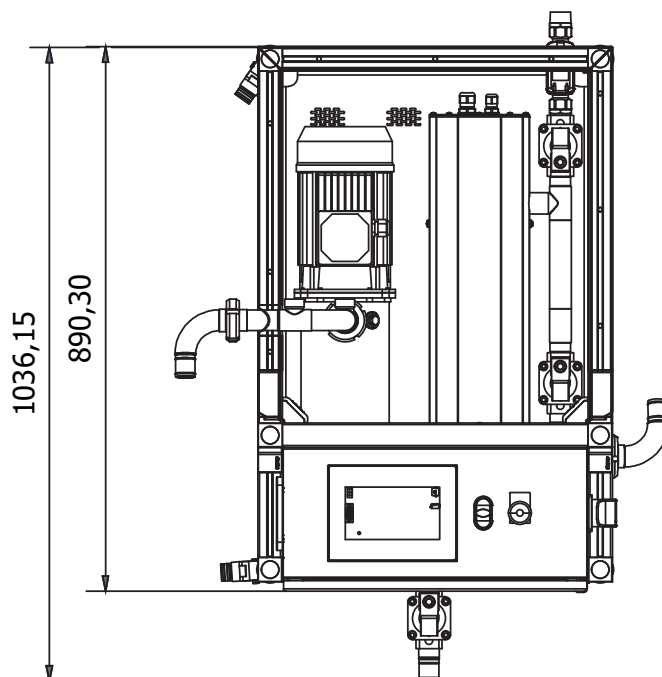
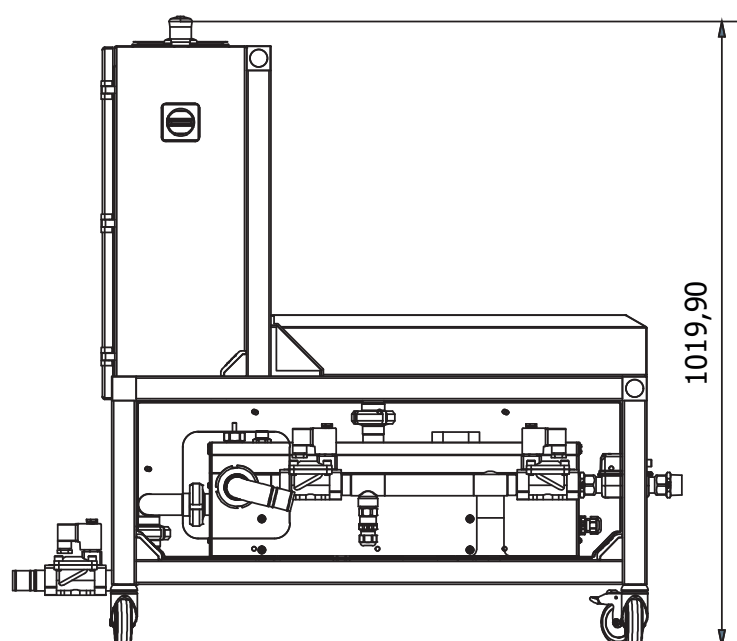
*Dotyczy zbiorników 1100 L

Stacja myjąca CIP do miodosytnictwa i winiarstwa

Stacja myjąca CIP (Clean-In-Place) to niezbędne urządzenie w miodosytnictwie i winiarstwie, zapewniające skuteczne i higieniczne czyszczenie zbiorników, instalacji oraz innych elementów linii produkcyjnej bez konieczności ich demontażu. Dzięki automatycznemu obiegowi roztworów myjących i dezynfekujących pozwala na szybkie i efektywne usunięcie osadów, drobnoustrojów oraz resztek produkcyjnych. Zapewnia to nie tylko wysokie standardy higieny, ale także wpływa na jakość i bezpieczeństwo wytwarzanych trunków.



Model	MCIP
Pompa	Nierdzewna
Układ zaworów	Tryby: napełnianie, mycie, płukanie, opróżnianie
Przyłącze wody zimnej	G ½", G 1"
Przepływomierz	Kontrola ilości wody zimnej
Grzałka	Spiralna przepływowa, moc 6000 W
Regulacja temperatury	Kontrola temperatury wody gorącej
Zabezpieczenia	Ochrona zbiornika przed przegrzaniem, nadmiernym ciśnieniem, suchym biegiem pompy
Tryb pracy	Automatyczny / Półautomatyczny



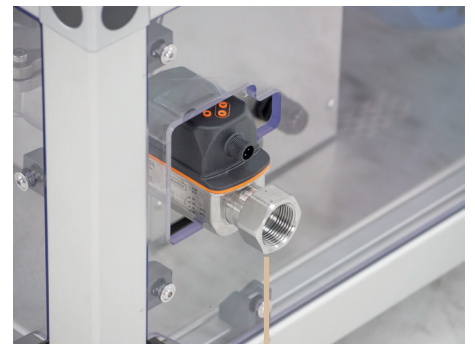
Elektrozawory umożliwiające pracę w wielu trybach zapewniają precyzyjną kontrolę nad przepływem cieczy w systemie mycia. Dzięki nim można dostosować działanie myjki do różnych etapów procesu czyszczenia, takich jak płukanie, mycie zasadnicze czy dezynfekcja.



Dotykowy panel sterujący umożliwiający parametryzację urządzenia według potrzeb pozwala na intuicyjne zarządzanie procesem mycia. Użytkownik może łatwo zmieniać ustawienia, takie jak temperatura, czas cyklu czy ilość dozowanych środków chemicznych, dostosowując je do specyfiki czyszczonych instalacji.

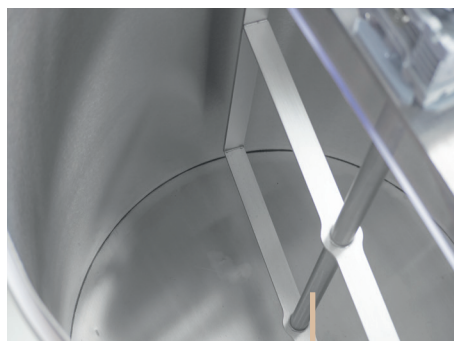


Analogowy przepływomierz kontrolujący ilość doptywającej wody monitoruje i reguluje przepływ cieczy, zapewniając optymalne zużycie wody w procesie mycia. Dzięki precyzyjnemu pomiarowi można skutecznie zarządzać ilością używanej wody, co wpływa na efektywność i ekonomiczność działania myjki.

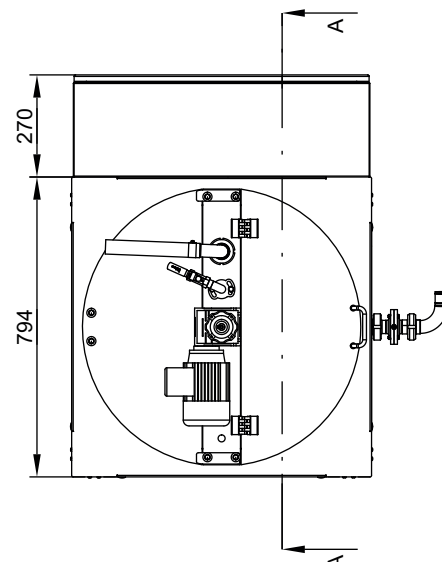
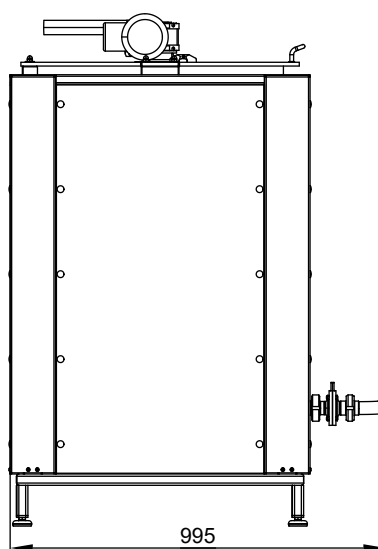
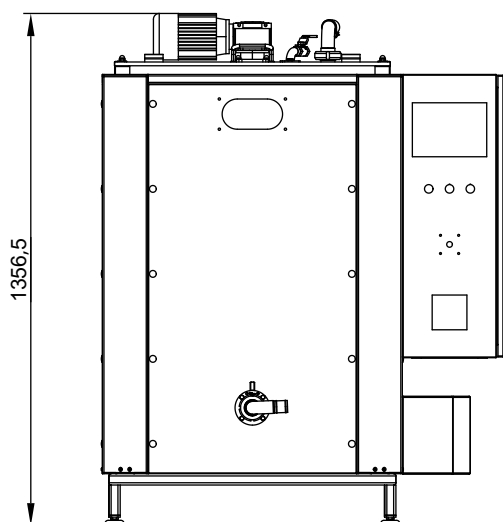


Kocioł warzelny 300 L

Kocioł warzelny to kluczowe urządzenie w procesie przygotowywania brzezki miodowej oraz innych płynnych surowców wykorzystywanych w miodosytnictwie. Służy do podgrzewania, gotowania i mieszania składników, zapewniając ich równomierne rozpuszczenie i odpowiednią ekstrakcję aromatów. Dzięki precyzyjnej kontroli temperatury pozwala na optymalne przeprowadzenie procesów technologicznych, co przekłada się na jakość i stabilność końcowego produktu.

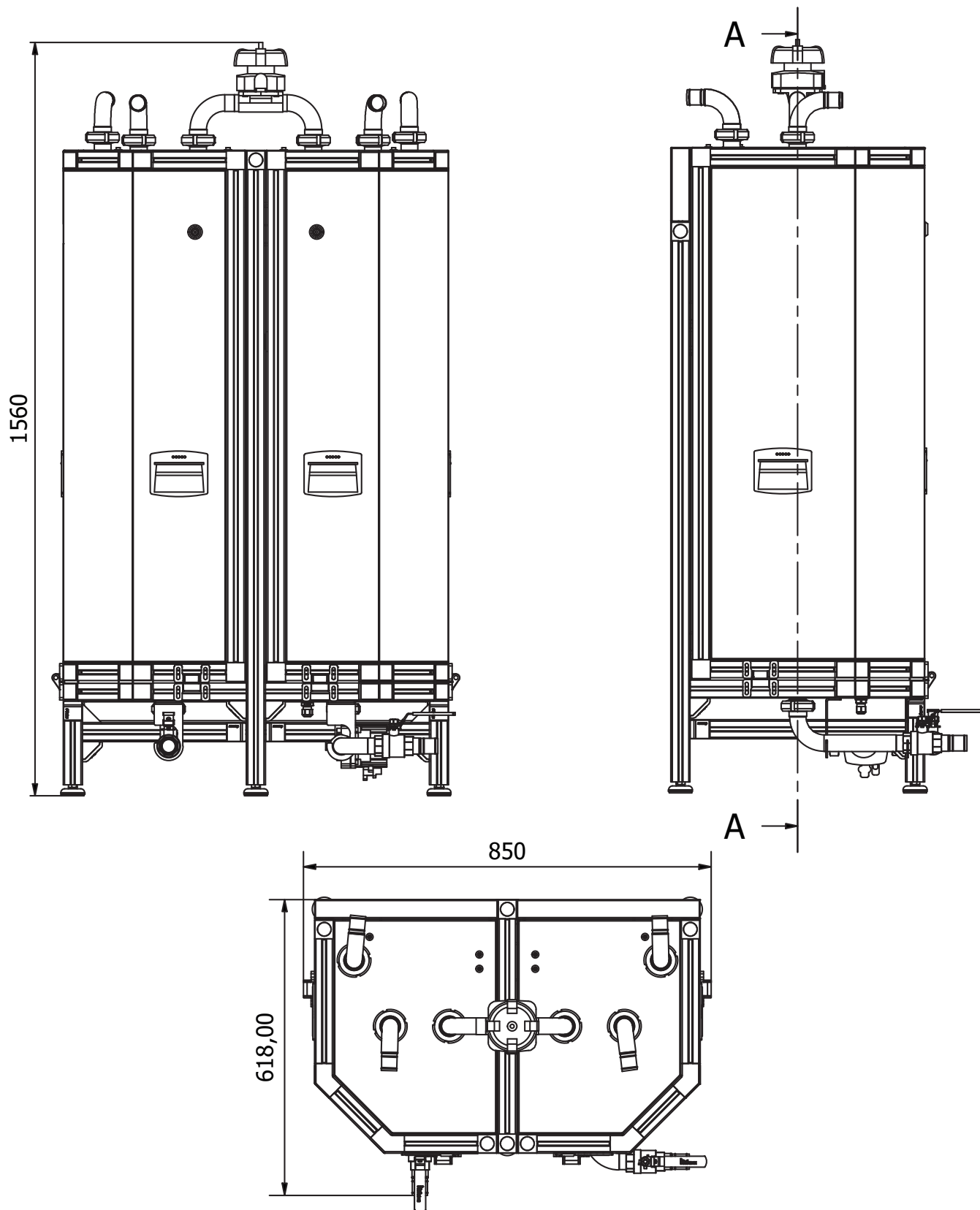


Model	KW300
Moc grzewcza (W)	3 × 2900
Medium grzewcze	Olej termalny
Objętość (L)	300
Napięcie zasilania (V)	3 × 400
Napęd (kW)	0,25
Zakres obrotów (rpm)	7 – 14
Regulacja mocy	Płynna
Zakres temp. (°C)	30 – 105
Kontrola temperatury	Czujnik medium, czujnik oleju termalnego
Armatura	DIN 11 851, higieniczna



Pasteryzator

Pasteryzator to urządzenie odpowiedzialne za kontrolowaną obróbkę cieplną brzezki miodowej po zakończeniu procesu warzenia. Jego zadaniem jest podgrzewanie płynu do wymaganej temperatury i utrzymanie jej przez określony czas w celu eliminacji niepożądanych drobnoustrojów oraz stabilizacji produktu. Dzięki równomiernemu rozprowadzaniu ciepła pasteryzator zapobiega przypalaniu surowca i pozwala na zachowanie jego właściwości. Podłączony do kotła warzelnego tworzy spójny system technologiczny, zapewniający powtarzalność procesów i wysoką jakość produkcji.



Oferta produktowa

Zbiornik 330 l, dno proste

Zbiornik 330 l, dno stożkowe

Zbiornik 660 l, dno proste

Zbiornik 660 l, dno stożkowe

Pasteryzator

Kocioł warzelny

Myjka CIP - półautomatyczna

Myjka CIP - automatyczna

Oferta kursu

Jak założyć i prowadzić miodosytnię?

Ten kurs to kompleksowe szkolenie, które krok po kroku odkrywa kulisy legalnej produkcji miodów pitnych. Poznaj nie tylko kluczowe aspekty prawne i formalne, ale również praktyczne wskazówki, którą pozwolą rozwinąć Twoje gospodarstwo pasieczne.

Co od nas otrzymasz?

Kurs szkoleniowy: pakiet zawierający ponad 70 lekcji o łącznej długości 15h, przedstawiających kluczowe aspekty produkcji miodów pitnych w miodosytni we własnej pasiece.

Materiały pomocnicze: dodatkowe materiały do pobrania ułatwiające zrozumienie poszczególnych zagadnień. Dostęp do łącznie 20 godzin nagrań wideo.



Oferta kursu



Co zawiera kurs?

Przepisy prawne: poznasz ustawy i rozporządzenia, które są kluczowe i niezbędne przy zakładaniu działalności miodosytniczej

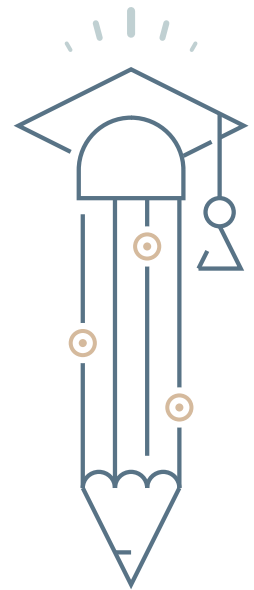
Instytucje i wymagania: wiesz się, z jakimi organami kontrolującymi możesz mieć kontakt w trakcie produkcji i jak spełnić wymagania urzędów

Zakładanie legalnej produkcji: krok po kroku przejdziesz przez wszystkie etapy zakładania legalnej produkcji miodów pitnych przy pasiece

Przygotowanie lokalu i sprzętu: otrzymasz informacje o tym, jak odpowiednio przygotować lokal i jaki sprzęt zakupić oraz jak stworzyć plan produkcji

Etap produkcji miodu pitnego: zgłębisz szczegółowe etapy produkcji, od przygotowania brzezki po banderolowanie

Etap oceny sensorycznej miodu pitnego: poznasz czym się kierować przy ocenie walorów smakowych i aromatycznych miodów pitnych



LYSON
MEAD & WINE



inquiries@lyson.com.pl