Brasserie complète 10 hl

Brasserie complète à vendre. 10 hl par brassin

L’installation comprend :

- Moulin (jusqu’à 500 kg/heure) avec convoyeur vers la cuve d’empâtage
- Salle de brassage de 10 hl
- Cuve d’empâtage/filtration
- Cuve d’ébullition/un bain tourbillonnant
- 4 fermenteurs isobarométriques (3 bars) de 20 hl chacun
- 2 cuves de NEP sur roues
- Pompe mobile
- Cuve de glycol et un système de refroidissement
- Chaudière à vapeur (gaz) de 100 kg/heure
- Remplisseuse-capsuleuse linéaire isobarométrique (8 têtes de remplissage, 8 têtes de capsulage)
- Etiqueteuse autocollante

Matériel fourni par NDL Craft

Brasserie complète jusqu’à 6.000 hl/an

Salle de brassage de 20 hl

8 fermenteurs iso de 40 hl

Ligne iso de 1.900 b/h x 33 cl & 1.200 b/h x 75 cl

Ligne fûts : 70 fûts/heure

Fluides : Générateur vapeur, compresseur d’air, etc…

Épierreur BUHLER

Modèle MTSC-65/120

Capacité : 6 Tonnes/heure

Tamiseur

KUNZEL modèle P2052

6 Tonnes/heure

Salles de brassages neuves 5 à 20 hl

Construction Européenne
de 5 à 20 hl

Salle de brassage 20 hl (TMCI PADOVAN)

> *20 hl par brassin jusque 22° Plato (versement en malt jusque 600 kg par brassin)*

Meunerie :

- Auge à malt (600 kg max)
- Moulin
- Convoyeur à chaînes

Salle de brassage 2 vaisseaux de 20 hl (type Flexbrau) :

- 1 cuve pour empâtage, ébullition, whirlpool (correction automatique du PH de l’eau)
- 1 cuve filtre
- 1 cuve tampon de 20 hl
- Refroidisseur de moût
- Système de récupération des condensats
- Aération du moût
- Bâche à eau chaude (60 hl)
- Bâche à eau froide (40 hl)
- Pompe de transfert avec variateur de fréquence

Services généraux :

- Chaudière vapeur Mazzi Arturo de 400 kg / heure avec adoucisseur d’eau et traitement chimique
- Compresseur d’air 6 bar de Mauguiere type MAV50
- Groupe froid de 28,4 KW (peut convener jusqu’à 100 hl de capacité de fermentation

---

Salle de brassage STEINECKER (65 hl par brassin)

Salle de brassage Steinecker comprenant :

1. Meunerie

- Réception du malt en big bag
- Elévateur de malt
- Grist case
- Moulin à malt Steinecker, type : Maischomat 3003, (mouture humide)

2. Salle de brassage

Salle de brassage STEINECKER 3 vaisseaux de 65 hl (4 brassins / jour), tout inox.

Automate et interface remplacés récemment (Automatisme de Unitronics et interface SCADA)

- Cuve d’empâtage
- Cuve filtre, avec racleur 2 bras, couteaux tout inox, faux fond en 6 parties tout inox
- Cuve d’ébullition / Whirlpool avec cuiseur interne et entrée tangentielle , boule de CIP
- Système de contrôle automatisé jusqu’aux cuves de fermentation
- Armoire électriques

3. Refroidissement du moût

- Refroidiseur de moût Sondex, simple étage, pour eau glacée
- Aération du moût

CUVES DE FERMENTATION (910 HL)

Cuves de fermentation Holvrieka

910 hl de capacité (= 770 hl net)

Pression de la cuve : 1,5 bar

Poches de refroidissement au glycol