

Warzelnia 20 hl (TMCI PADOVAN)

Categories: [Browar](#), [Młyn i warzelnia](#), [Produkcja](#)

Product Short Description :

20 hl na warzenie do 22° Plato (do 600 kg słodu na warzenie)

Frezowanie :

- Koryto na sład (maks. 600 kg)
- Młyn
- Przenośnik łańcuchowy

Warzelnia 2 x zbiorniki 20 hl (typu Flexbrau):

- 1 zbiornik do zacierania, gotowania, whirlpool (automatyczna korekta PH wody)
- 1 zbiornik filtra
- 1 zbiornik buforowy o pojemności 20 hl
- Musi być chłodniej
- System odzyskiwania kondensatu
- Napowietrzanie moszczu
- Zbiornik ciepłej wody (60 hl)
- Zbiornik zimnej wody (40 hl)
- Pompa transferowa z przetwornicą częstotliwości

Usługi ogólne :

- Kocioł parowy Mazzi Arturo 400 kg/h ze zmiękczaczem wody i uzdatnianiem chemicznym
- Sprężarka powietrza Mauguiere 6 bar typ MAV50
- Agregat chłodniczy o mocy 28,4 KW (może obsłużyć do 100 hl pojemności fermentacyjnej)

Product Gallery:



