

## CERVECERÍA COMPLETA (20 HL POR LOTE)

Brasserie completa que incluye :

### Sala de elaboración de cerveza de 20 hl

Instalación del Easy Brau Velo de 2021 automático

- Cubeta para malta (con una capacidad aproximada de 500 kg)
- Molino TMCI Padovan tipo Mulino (capacidad: hasta 900 kg/hora de malta)
- Transportador de harina hasta la amasadora
- Cubeta de agua caliente de 40 hl (calentamiento por vapor)
- Cuba de maceración / Ebullición
- Depósito filtrante
- Evacuación automática de los residuos hacia el exterior
- Cuba de hidromasaje situada debajo de la cuba de filtrado
- Enfriador de mosto de doble etapa (capacidad: 26 hl/hora)
- Aireación del mosto

### CIP

- Instalación sobre plataforma modular de 3 x 500 litros

### Depósitos de fermentación

- 3 cubas de 20 hl iso (3 bar) TMCI Padovan con toma de líquido claro (1 de las cubas permite la producción de limonada: electrodos de carbonatación y recirculación)
- 4 cubas de 40 hl ISO (3 bar) TMCI Padovan con toma de trasiego

### Frío

- Unidad de refrigeración TMCI Padovan de 46 kW

### Vapor

- Caldera Arturo Mazi (Italia) – 400 kg/hora
- Tratamiento del agua

### Aire comprimido

- Compresor Worthington de 740 litros por minuto a 10 bar
- Secadora
- Depósito de almacenamiento de 500 litros



