

Sala de cocción 20 hl

Categorías: [Cervecería](#), [Fabricación](#), [Molinería y Cervecería](#)

Descripción breve del producto:

sala de cocción de 20 hl incluyendo :

Fresado

Descarga manual tolva + sinfín al molino

Molino: HEGER tipo MM80 (400 a 500 kg / hora) + sinfín al depósito de harina

Tolva de harina (capacidad: 700 kg) + sinfín a cuba de maceración

Sala de cocción de 2 recipientes CoEnCo de 20 hl a partir de 2017

- Recipiente nº 1: Embutido / Hervido / Remolino (con preembutido de entrada)
- Recipiente nº 2: Tanque filtrante y tanque tampón bajo el tanque filtrante
- Enfriador de mosto de doble etapa ALFA-LAVAL (agua y luego glicol)

Calentamiento por vapor

400 kg para cerveza a 5,8° y 650 kg para cerveza a 8,3°.

2 cocciones + CIP en 16 horas

Galería de productos:

