

## SALA DE COCCIÓN - TMCI PADOVAN - 20 HL

### Descripción breve del producto:

Sala de cocción TMCI PADOVAN completa (tipo Flexbrau) con una capacidad de 20 hl por cocción, para la fabricación de cervezas hasta 22° Plato (carga máxima de malta 600 kg). La instalación incluye :

Fresado :

- Comedero de malta (600 kg máx.)
- Molino
- Transportador de cadena

Sala de cocción 2 recipientes de 20 hl (tipo Flexbrau) :

- 1 depósito para maceración, ebullición, hidromasaje (corrección automática del PH del agua)
- 1 depósito filtrante
- 1 depósito de inercia de 20 hl
- Enfriador de mosto
- Sistema de recuperación de condensados
- Aireación del mosto
- Depósito de agua caliente (60 hl)
- Depósito de agua fría (40 hl)
- Bomba de transferencia con convertidor de frecuencia

Servicios generales :

- Caldera de vapor Mazzi Arturo 400 kg/hora con ablandador de agua y tratamiento químico
- Compresor de aire Mauguere 6 bar tipo MAV50
- Refrigerador de 28,4 KW (puede manejar hasta 100 hl de capacidad de fermentación)

### DETALLES TÉCNICOS :

Marca/Fabricante	TMCI PADOVAN
Capacidad nominal	20 hl por infusión
Densidad máxima Elaborado	22° Platón
Carga máxima de malta	600 kg por cocción
Configuración	2 buques
Fresado	Artesa (600 kg máx.), Molino, Transportador de cadena
Recipientes incluidos	Tanque de maceración/hervido/refrigeración (corrección automática del PH), Tanque de filtrado
Depósitos de inercia/agua	Depósito de inercia de 20 hl, depósito de agua caliente de 60 hl, depósito de agua fría de 40 hl
Refrigeración del mosto	Incluida, con aireación del mosto y recuperación del condensado
Bomba	Bomba de transferencia con convertidor de frecuencia
Caldera de vapor	Mazzi Arturo, 400 kg/hora (con ablandador y tratamiento químico)

Unidad de refrigeración	28,4 KW (apto para hasta 100 hl de fermentación)
Compresor de aire	Mauguiere MAV50 (6 bar)

**Galería de productos:**



