



Sala de cocción de 20 hl (TMCI PADOVAN)

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

Descripción breve del producto:

20 hl por cocción hasta 22° Plato (hasta 600 kg de malta por cocción)

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 Mauguierre 6 bar tipo MAV50
- Refrigerador de 28,4 KW (puede manejar hasta 100 hl de capacidad de fermentación)

Galería de productos:



