

BRASSERIE COMPLETE (20 HL PAR BRASSIN)

Brasserie complète comprenant :

Salle de brassage 20 hl

Installation Easy Brau Velo de 2021 automatique

- Auge pour malt (environ 500 Kg de capacité)
- Moulin TMCI Padovan type Mulino (capacité: jusqu'à 900 Kg / heure pour le malt)
- Convoyeur à farine jusqu'à l'empatage
- Bâche à eau chaude 40 hl (chauffage vapeur)
- Cuve empilage / Ebullition
- Cuve filtre
- Evacuation automatique des drêches vers l'extérieur
- Cuve whirlpool sous la cuve filtre
- Refroidisseur de moût double étage (capacité : 26 hl / heure)
- Aération du moût

CIP

- Installation sur skid 3 x 500 litres

Cuves de fermentation

- 3 cuves 20 hl iso (3 bar) TMCI Padovan avec prise au clair (1 cuve permet la production de limonade : bougie de carbonatation et recirculation)
- 4 cuves 40 hl iso (3 bar) TMCI Padovan avec prise au clair

Froid

- Groupe froid TMCI Padovan 46kW

Vapeur

- Chaudière Arturo Mazi (Italie) - 400 Kg / heure
- Traitement d'eau

Air comprimé

- Compresseur Worthington compresseur 740 litres / minute à 10 bar
- Sécheur
- Cuve tampon de 500 litres



