

Salle de brassage 11 hl avec cuves de fermentation

Product Short Description :

Salle de brassage (11,7 hl par brassin) avec cuves de fermentation (pression atmosphérique)

SALLE DE BRASSAGE (Chauffage électrique)

- Bâche à eau chaude en inox avec cladding en bois (2 x 12 KWh 3-Phase)
- Armoire de contrôle température.
- Pompe (240V)
- Auge à farine et hydrateur en inox (cladding en bois)
- Cuve empilage / Cuve filtre en inox avec cladding bois
- Cuve tampon en inox
- Pompe de transfert (240V)
- Cuve d'ébullition en inox (3 x 18 KWh 3-Phase)
- Filtre à houblon
- Affichage digital de la température
- Pompe à moût (240V)
- Refroidisseur de mout (capacité d'environ 12 hl / heure)
- Armoire de contrôle électrique

CUVES DE FERMENTATION (pression atmosphérique)

- 3 x Cuves de fermentation inox avec cladding en bois. Refroidissement glycol. Pression atmo (3

cuves disponibles)

- 3 groupe froids
- 2 x Cuves de fermentation inox cylindro coniques (angle 60°). Refroidissement glycol. Capacité : 15 hl. Construites en 2015

Product Gallery:

