

Salle de brassage 20 hl (TMCI PADOVAN)

Catégories: [Brasserie](#), [Fabrication](#), [Meunerie et Salle de brassage](#)

Description courte du produit:

20 hl par brassin jusque 22° Plato (versement en malt jusque 600 kg par brassin)

Meunerie :

- Auge à malt (600 kg max)
- Moulin
- Convoyeur à chaînes

Salle de brassage 2 vaisseaux de 20 hl (type Flexbrau) :

- 1 cuve pour empâtage, ébullition, whirlpool (correction automatique du PH de l'eau)
- 1 cuve filtre
- 1 cuve tampon de 20 hl
- Refroidisseur de moût
- Système de récupération des condensats
- Aération du moût
- Bâche à eau chaude (60 hl)

- Bâche à eau froide (40 hl)
- Pompe de transfert avec variateur de fréquence

Services généraux :

- Chaudière vapeur Mazzi Arturo de 400 kg / heure avec adoucisseur d'eau et traitement chimique
- Compresseur d'air 6 bar de Mauguier type MAV50
- Groupe froid de 28,4 KW (peut convenir jusqu'à 100 hl de capacité de fermentation)

Galerie de produits:



