

SALLE DE BRASSAGE - TMCI PADOVAN - 20 HL

Description courte du produit:

Salle de brassage complète TMCI PADOVAN (type Flexbrau) d'une capacité de 20 hl par brassin, permettant de brasser des bières jusqu'à 22° Plato (charge de malt max. 600 kg). L'installation inclu :

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)

DÉTAILS TECHNIQUES :

Marque/Constructeur	TMCI PADOVAN
Capacité Nominale	20 hl par brassin
Densité Max. Brassée	22° Plato
Charge Malt Max.	600 kg par brassin
Configuration	2 vaisseaux
Meunerie	Auge (600 kg max), Moulin, Convoyeur à chaînes
Vaisseaux Inclus	Cuve Empâtage/Ébullition/Whirlpool (correction PH auto), Cuve Filtre
Cuves Tampons/Eau	Cuve tampon 20 hl, Bâche à eau chaude 60 hl, Bâche à eau froide 40 hl
Refroidissement Moût	Inclu, avec aération du moût et récupération des condensats
Pompe	Pompe de transfert avec variateur de fréquence
Chaudière Vapeur	Mazzi Arturo, 400 kg/heure (avec adoucisseur et traitement chimique)
Groupe Froid	28,4 KW (convient jusqu'à 100 hl de fermentation)
Compresseur Air	Mauguier MAV50 (6 bar)

Galerie de produits:



