

Salle de brassage 20 hl

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

Description courte du produit:

Salle de brassage 20 hl comprenant :

Meunerie

Trémie de déchargement manuel + vis sans fin vers le moulin

Moulin : HEGER type MM80 (400 à 500 kg / heure) + vis sans fin vers la caisse à farine

Caisse à farine (capacité : 700 Kg) + vis sans fin vers la cuve d'empâtage

Salle de brassage 20 hl CoEnCo à 2 vaisseaux de 2017

- Vaisseau n° 1 : Empatage / Ébullition / Whirlpool (avec pré-empâtage en entrée)
- Vaisseau n° 2 : Cuve-filtre & Cuve tampon sous la cuve-filtre
- Refroidisseur de moût ALFA-LAVAL double étage (eau puis glycol)

Chauffage vapeur

Versement de 400 kg pour une bière à 5,8° & 650 kg pour une bière à 8,3°

2 brassins + CIP en 16 heures

Galerie de produits:

