

# Salle de brassage STEINECKER (65 hl par brassin)

Salle de brassage Steinecker comprenant :

## 1. Meunerie

- Réception du malt en big bag
- Elévateur de malt
- Grist case
- Moulin à malt Steinecker, type : Maischomat 3003, (mouture humide)

## 2. Salle de brassage

Salle de brassage STEINECKER 3 vaisseaux de 65 hl (4 brassins / jour), tout inox.

Automate et interface remplacés récemment (Automatisme de Unitronics et interface SCADA)

- Cuve d'empâtage
- Cuve filtre, avec racleur 2 bras, couteaux tout inox, faux fond en 6 parties tout inox
- Cuve d'ébullition / Whirlpool avec cuiseur interne et entrée tangentielle , boule de CIP
- Système de contrôle automatisé jusqu'aux cuves de fermentation
- Armoire électriques

## 3. Refroidissement du moût

- Refroidisseur de moût Sondex, simple étage, pour eau glacée
- Aération du moût

**Product Gallery:**



