

KOMPLETNA BROWARNI (20 HL NA PARTIĘ)

Kompletna brasserie, w tym :

Warzelnia o pojemności 20 hl

Automatyczny zestaw Easy Brau Velo z 2021 roku

- Kubek na słód (pojemność ok. 500 kg)
- Młyn TMCI Padovan typu Mulino (wydajność: do 900 kg/godz. dla słodu)
- Przenośnik mąki do mieszalnika ciasta
- Płachta do podgrzewania wody o pojemności 40 hl (ogrzewanie parowe)
- Zbiornik mieszania / Gotowanie
- Zbiornik filtra
- Automatyczne odprowadzanie wysypu na zewnątrz
- Wanna z hydromasażem pod wanną filtrującą
- Dwustopniowa chłodziarka brzezki (wydajność: 26 hl/godz.)
- Napowietrzanie moszczu

CIP

- Instalacja na podestach o wymiarach 3 x 500 litrów

Zbiorniki fermentacyjne

- 3 zbiorniki o pojemności 20 hl iso (3 bar) firmy TMCI Padovan z wypływem klarowiny (1 zbiornik umożliwia produkcję lemoniady: elektroda do nasycania dwutlenkiem węgla i recyrkulacja)
- 4 zbiorniki o pojemności 40 hl ISO (3 bar) firmy TMCI Padovan z przyłączem do spustu

Zimno

- Agregat chłodniczy TMCI Padovan 46 kW

Para

- Kocioł Arturo Mazi (Włochy) – 400 kg/godz.
- Oczyszczanie wody

Sprężone powietrze

- Sprężarka Worthington o wydajności 740 litrów na minutę przy ciśnieniu 10 barów
- Suszarka
- Zbiornik buforowy o pojemności 500 litrów



