

# Vollständige Brauerei 10 hl

**Kategorien:** [Brauerei](#), [Herstellung](#), [Mühlerei und Sudhaus](#)

## Kurzbeschreibung des Produkts:

Komplette Brauerei mit :

### SUDHAUS

IFI SudhausND von 2016 Kapazität 10 hl mit :

SOMMER UNIVERSAL 22 Mühle mit 100 kg/h + Staubabsaugung

Einmaisch- und Kochkessel mit 2 doppelten Dampfmänteln (Boden zum Einmaischen und Kochen). Einmaischen und Boden und Wände zum Kochen)

1 Filterbecken und Whirlpool darunter

1 Heißwassertank mit Dampfschlange von 20 hl

Skid mit Ventilen, Pumpen und Würzekühler

2-stufiger Würzekühler: Wasser bis 35°-40°C, dann Glykol bis 10-11°C

Das erwärme Wasser von Stufe 1 wird in der Heißwasserwanne gesammelt und der Siededampf wird in einem Kaltwassertauscher kondensiert und das erwärme Wasser wird in die Heißwasserwanne geleitet.

### ISO- und ATM0-Schließanlagen und Service-TANKS

– 2 IFI-FermenterND atmosphärisch zylindrisch-konisch aus 2016

Gesamtvolumen: 12,5 hl (10 hl Nutzvolumen)

- 4 IFI DepotbankND (von 2016 & 2019)

Kapazität: 1.084 L – mit doppeltem Kühlmantel

Arbeits-/Prüfdruck Tank & Doppelmantel: 3/4,3 bar

- 2 MÜLLER-Servicetanks von je 500 Litern Inhalt

Arbeits-/Prüfdruck Tank: 3,9/5,6 bar – Doppelter Mantel: 3/4,3 bar

– 1 Schalttafel für die Fermenter und Lagertanks (Temperatur und Zufuhr von Glykol). Glykol)

- 1 mobile Pumpe INOXPA Modell SE20 von 2016

- 1 CIP-Tank

## **VERSTECKUNG**

- 1 Füller Iso 4-fach linear

JS MASCHINEN von 2017 Typ H4 (Tankvolumen 35,5 L) – Edelstahl 304

Kadenz 400 bph x 33 cl (kann 33 bis 100 cl herstellen)

- 1 DMC Etikettiermaschine Typ MEGA2 R von 2018

Körper-Etikett und Gegen-Etikett

Mini-Maxi-Dimensionen von 50 bis 120 mm

500 Flaschen/Stunde

Mit Thermotransfermarkierung

- 1 manuelle Kapselmaschine

## **ALLGEMEINE DIENSTE**

- Chiller MTA Typ TWE EV0081 (Wasserkühlung!) von 2016  
Kälteleistung: 16,5 Kw – 20.000 Kältemaschinen/Stunde –  
Kältemittel : R407C

Gesamte Leistungsaufnahme: 5,19 Kw

- 1 Wasseraufbereitungsanlage mit Wasserenthärter DUPLEX 26/34E von ODSEYS. ODYSEE ENVIRONNEMENT + Umkehrosmose von 200 Litern/Stunde + Puffertank. Puffer von 500 Litern
- 1 Luftkompressor 10 bar ATLAS-COPCO LFX 2.0 – 10 TM 90 CE + Trockner

FX1 von 2014 (Kältemittel R134A) mit 90-Liter-Puffertank – Leistung 2,53 Liter/Sekunde

Für die Luft in der Fabrik, aber auch für die Belüftung der Würze

- 2 Dampfgeneratoren (elektrisch & modular: 1 von 30 Kw & & von 60 Kw) Kw)

GHIDINI BENVENUTO Typ maxi combi 60 von 2016 – Installierte Leistung 47,3 Kw

Dampfdruck: 8,5 bar – Dampftemperatur: 178 C°.

- Labormaterial, davon 1 Haffmans

### **Produktgalerie:**

