

WARZELNIA - TMCI PADOVAN - 20 HL

Kompletna warzelnia TMCI PADOVAN (typ Flexbrau) o pojemności 20 hl na warzenie, do warzenia piwa do 22 ° Plato (maksymalne obciążenie słodu 600 kg). Instalacja obejmuje:

Frezowanie :

- Koryto na słód (maks. 600 kg)
- Młyn
- Przenośnik łańcuchowy

Warzelnia 2 x zbiorniki 20 hl (typu Flexbrau):

- 1 zbiornik do zacierania, gotowania, whirlpool (automatyczna korekta PH wody)
- 1 zbiornik filtra
- 1 zbiornik buforowy o pojemności 20 hl
- Musi być chłodniej
- System odzyskiwania kondensatu
- Napowietrzanie moszczu
- Zbiornik ciepłej wody (60 hl)
- Zbiornik zimnej wody (40 hl)
- Pompa transferowa z przetwornicą częstotliwości

Usługi ogólne :

- Kocioł parowy Mazzi Arturo 400 kg/h ze zmiękcaczem wody i uzdatnianiem chemicznym
- Sprężarka powietrza Mauguier 6 bar typ MAV50
- Agregat chłodniczy o mocy 28,4 KW (może obsłużyć do 100 hl fermentacji)

SZCZEGÓŁY TECHNICZNE :

Marka/Producent	TMCI PADOVAN
Pojemność nominalna	20 hl na parzenie
Maksymalna gęstość Warzone	22° Plato
Maks. obciążenie słodem	600 kg na warzenie
Konfiguracja	2 statki
Frezowanie	Koryto (maks. 600 kg), młyn, przenośnik łańcuchowy
Dołączone zbiorniki	Zbiornik zacierny/wrzący/whirlpool (automatyczna korekta PH), zbiornik filtracyjny
Zbiorniki buforowe/wody	Zbiornik buforowy 20 hl, zbiornik ciepłej wody 60 hl, zbiornik zimnej wody 40 hl
Chłodzenie moszczu	W zestawie, z napowietrzaniem moszczu i odzyskiwaniem kondensatu

Pompa	Pompa transferowa z przetwornicą częstotliwości
Kocioł parowy	Mazzi Arturo, 400 kg/h (ze zmiękczaczem i obróbką chemiczną)
Jednostka chłodząca	28,4 KW (odpowiedni do 100 hl fermentacji)
Sprężarka powietrza	Mauguiere MAV50 (6 bar)

