SALA DE BRASSAGEM - TMCI PADOVAN - 20 HL

Sala de brassagem TMCI PADOVAN completa (tipo Flexbrau) com uma capacidade de 20 hl por brassagem, para fabricar cervejas até 22° Plato (carga máxima de malte 600 kg). A instalação inclui :

Fresagem :

- Cocho de malte (600 kg máx.)
- Moinho
- Transportador de corrente

Cervejaria 2 recipientes de 20 hl (tipo Flexbrau) :

- 1 tanque para brassagem, ebulição e hidromassagem (correção automática do pH da água)
- 1 tanque de filtragem
- 1 depósito tampão de 20 hl
- Deve arrefecer
- Sistema de recuperação de condensados
- Aeração do mosto
- Depósito de água quente (60 hl)
- Depósito de água fria (40 hl)
- Bomba de transferência com conversor de frequência

Serviços gerais :

- Caldeira a vapor Mazzi Arturo 400 kg/hora com amaciador de água e tratamento químico
- Compressor de ar Mauguiere 6 bar tipo MAV50
- Refrigerador de 28,4 KW (pode suportar até 100 hl de capacidade de fermentação)

PORMENORES TÉCNICOS :

Marca/Fabricante	TMCI PADOVAN
Capacidade nominal	20 hl por infusão
Densidade máxima Fabricado	22° Platão
Carga máxima de malte	600 kg por infusão
Configuração	2 navios
Fresagem	Calha (600 kg máx.), Moinho, Transportador de corrente
Recipientes incluídos	Tanque de brassagem/fervura/banho de hidromassagem (correção automática do pH), tanque de filtragem
Tanques tampão/água	Tanque tampão de 20 hl, tanque de água quente de 60 hl, tanque de água fria de 40 hl

Arrefecimento de mostos	Incluído, com arejamento do mosto e recuperação de condensados
Bomba	Bomba de transferência com conversor de frequência
Caldeira de vapor	Mazzi Arturo, 400 kg/hora (com amaciador e tratamento químico)
Unidade de arrefecimento	28,4 KW (adequado para até 100 hl de fermentação)
Compressor de ar	Mauguiere MAV50 (6 bar)





