

20 hl de cervejaria (TMCI PADOVAN)

Categories: [Cervejaria](#), [Fabrico](#), [Moagem e cervejaria](#)

Product Short Description:

20 hl por infusão até 22° Plato (até 600 kg de malte por infusão)

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 Mauguire 6 bar tipo MAV50
- Refrigerador de 28,4 KW (pode suportar até 100 hl de capacidade de fermentação)

Product Gallery:



