

# 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, ebulação 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)

## Product Gallery:



