

# VENDESI

## IMPIANTO PROFESSIONALE SEMIAUTOMATICO PRODUZIONE BIRRA

### MARICAN L-90 MIX 3 (94 litri di birra finita 13°Plato)



L'impianto unisce la lavorazione elettrica con quella a gas, garantendo un discreto risparmio sui costi di produzione, ed è così composto:

- n. 1 tino di ammostamento professionale trifase, in acciaio inox con fondo termoradiante della capacità di 95 litri, completamente isolato e rivestito in acciaio inox. Il miscelatore con pale, azionato da un robusto motoriduttore, provvede al corretto impasto della miscela. La sonda termica ad immersione nella caldaia permette, attraverso un termo regolatore, di pilotare le resistenze di riscaldamento. Le resistenze sono in totale due e inserite nel rivestimento isolante: una a parete del recipiente ed una sul fondo, per complessivi 4000 W. Sono singolarmente inseribili e disinseribili manualmente. Sul doppio fondo è inserito il piano filtrante a taglio laser in acciaio inox per il filtraggio della miscela.

- n. 1 caldaia a temperatura controllata per il riscaldamento, tramite resistenza elettrica (2000 W), dell'acqua di lavaggio delle trebbie (sparging) della capacità di 70 litri, regolato da un termostato manuale, con relativo coperchio e rubinetto di scarico.

- n. 1 tino di bollitura della capacità di 137 litri (Ø 50 cm), con fondo e rubinetto di scarico, saldati a TIG. Il tutto realizzato con acciaio AISI 316 dello spessore di 3 mm per una omogenea distribuzione del calore durante la fase di bollitura.

- n. 1 mulino per malto mod. E 75, a due rulli motorizzati diametro 50, con caratteristiche professionali costruito interamente in acciaio inox 304 in grado di macinare 75 kg di malto/ora. Regolazione micrometrica dei rulli da 0,5 a 3 mm. Tramoggia di contenimento malto da 6 Kg. Specifiche tecniche: Motore 220v monofase hp 0,5-3,2 A.

- n. 1 scambiatore di calore in controflusso, in acciaio inox, idoneo per alimenti con ingressi e uscite per acqua e mosto, ad alta efficienza
- n. 1 elettropompa autoadescante in acciaio inox aisi 316 ROVER mod. Novax B per travaso mosto e whirlpool, provvista di raccordi inox e tenute in VITON per il trasferimento di liquidi alimentari fino a max 95°C. Portata 28 litri/min.
- n. 1 riempitrice a depressione Enolmatic mod. 250, con caratteristiche e rendimento professionale (fino a 250 bottiglie/ora) di dimensioni contenute e di estrema facilità di impiego.
- n. 2 fermentatore troncoconico della capacità di 130 litri in acciaio inox AISI 316 di tipo aperto
- n. 1 fermentatore in polietilene alimentare con rubinetti della capacità di 50 litri con tappo a vite
- n. 1 tappatrice a colonna a cremagliera, con boccola da 26 e 29 mm
- strumentazione varia (bidoni plastica, termometro, phmetro, densimetro, raccordi e tubazioni, etc.)
- Assistenza nell'utilizzo di un software (Promash) per il settaggio dei parametri dell'impianto ed elaborazione delle ricette.
- Affiancamento nella realizzazione di 1 cotta, con relativa ricetta

Efficienza di estrazione 89%

Dimensioni L=1700 P=840 H=2000

**€. 9.500 (NON trattabili)**

**Solo interessati. No perditempo. RITIRO IN ZONA (Silvi, TERAMO)**

**mail: [fabioiezzi@hotmail.it](mailto:fabioiezzi@hotmail.it) Tel. 3283312710 (Fabio)**