

VENDESI

IMPIANTO PROFESSIONALE SEMIAUTOMATICO PRODUZIONE BIRRA

MARICAN L30 E1 MIX (55 litri di birra finita 13°Plato)



L'impianto unisce la lavorazione elettrica con quella a gas, ed è così composto:

- n. 1 tino di ammostamento professionale in acciaio inox con fondo termoradiante della capacità di 50 litri, completamente isolato e rivestito in acciaio inox. Il miscelatore con pale, azionato da un robusto motoriduttore (HP 0,25) 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 (V 230 W 2000) ed una sul fondo (V 230 W 1000). Sono singolarmente inseribili e disinseribili manualmente. Sul doppiofondo 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, dell'acqua di lavaggio delle trebbie (sparging) della capacità di 35 litri, regolato da un termostato manuale, con relativo coperchio e rubinetto di scarico.
- n. 1 tino di bollitura della capacità di 90 litri (Ø 45 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 scambiatore di calore a piastre inox non saldobrasato e idoneo per alimenti (CERTIFICATO) con ingressi e uscite per acqua e mosto, ad alta efficienza (Es: acqua di rete a circa 18°C. Litri 30 di mosto a 100°C. portati a 23°C in 8 minuti).
- n. 1 elettropompa autoadescente in acciaio inox aisi 316 TELLARINI mod. TM 20 per travaso mosto, provvista di raccordi inox e tenute in VITON per il trasferimento di liquidi corrosivi e alimentari fino a max 130°C . Portata a 5 M/L. 23.
- n. 1 fermentatore troncoconico della capacità di 52 litri in acciaio inox AISI 316 di tipo aperto
- n. 1 fermentatore cilindrico con rubinetto della capacità di 75 litri in acciaio inox AISI 316 di tipo aperto
- n. 2 fermentatore in polietilene alimentare con rubinetti della capacità di 50 litri con tappo a vite
- n. 1 tappatore a colonna con boccola da 26 mm
- strumentazione varia (bidoni plastica, termometri, phmetro, rifrattometro, raccordi e tubazioni, DVD dimostrativo, etc.)
- Assistenza nell'utilizzo di un software per il settaggio dei parametri dell'impianto ed elaborazione delle ricette.
- Affiancamento nella realizzazione di 2 cotte, con relative ricette
- Possibilità di realizzare doppia cotta nell'arco di 10 ore, per un quantitativo totale di 110 litri di birra finita a 13° Plato

Efficienza di estrazione 85%

Dimensioni L=1700 P=800 H=2000

€. 7.500 (trattabili)

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

mail: fabioiezzi@hotmail.it Tel. 3283312710 (Fabio)