

# Impianto di produzione birra “MARJCAN” da 250 lt

## Sala cottura sistema a 2 tini + 1 tino acqua calda

Tutti i tini sono in acciaio INOX AISI 304 e sono riscaldati con resistenze elettriche sul fondo e lungo tutta la fascia laterale.

Tino nr 1. Miscelazione/Filtro:

- griglia di filtrazione sul fondo facilmente estraibile, in acciaio INOX
- motoriduttore “Bonfiglioli” (smontabile), posizionato sul coperchio, per la rotazione delle pale durante la fase di ammostamento
- valvola a farfalla posizionata sul fondo del tino per lo scarico

Tino nr 2. Cottura/Whirlpool:

- entrata tangenziale per effetto “whirlpool”
- valvola a farfalla posizionata sul fondo del tino per lo scarico

Tino nr 3. Acqua calda per Sparging:

- sfera per lavaggio trebbie durante la filtrazione

**Polmoncino per trasferimento** automatico del mosto dal tino filtro al tino cottura; e da quello cottura, passando attraverso lo scambiatore di calore, al fermentatore.

### Sistema di asservimento

- piano rialzato di lavoro in acciaio INOX

### Pannello comandi

- sito sul piano rialzato, al suo interno sono compresi i vari comandi per la gestione delle pompe durante la cotta, interruttori, termostati e timer

### Nr 3 pompe

- pompa di lavaggio trebbie
- pompa per effetto Whirlpool
- pompa per trasferimenti

Tutte le pompe sono adatte all'utilizzo di liquidi con temperature prossime all'ebollizione e non presentano punti di ristagno

### Scambiatore di calore

- del tipo “tubo in tubo”

### Contaltri elettronico fiscale

- autoalimentato
- display LCD
- grado di protezione elettronica IP 65
- corpo in PVC atossico e tutte le parti metalliche in acciaio INOX
- portata max 60 lt/min.

### **Mulino**

- tramoggia malto in entrata per il caricamento con capacità di 30 Kg
- rete metallica di protezione antinfortunistica in entrata
- possibilità di regolare la distanza dei rulli
- capacità 200 Kg/ora

### **Cantina**

Nr 2 fermentatori a cielo aperto da 420 litri con raffreddamento controllato tramite termostato, fondo piatto inclinabile, pale per mantenere mescolata la birra e scarico totale con valvole a farfalla

Nr 1 fermentatore a cielo aperto da 850 litri con raffreddamento controllato tramite termostato, fondo piatto inclinabile, pale per mantenere mescolata la birra e scarico totale con valvole a farfalla

Nr 1 fermentatore a cielo aperto da 1000 litri con raffreddamento controllato tramite termostato, fondo piatto inclinabile, pale per mantenere mescolata la birra e scarico totale con valvole a farfalla

### **Esclusioni**

- trasporto
- installazione e assistenza
- scarico o condensazione vapori di cottura
- opere murarie, idrauliche, elettriche relative ai locali in cui dovrà essere installato l'impianto
- spese di trasferta
- attrezzature (gru, muletto, transpallet e personale per lo scarico dell'impianto dal mezzo di trasporto utilizzato)
- tutto quanto non specificato nella presente offerta

### **Prezzi**

- sala cottura: € 30.000,00
- cantina: € 8.000,00

