

Impianto Euro Group per la produzione di 170 lt di mosto di birra a 12°P

Ammostatore

- Capacità geometrica 100lt può caricare fino a 28Kg di malto a 2,3lt/Kg
- Diametro interno 500mm
- Altezza fascia 500mm
- Boccaporto di carico 125mm
- Fondo di tipo piano
- Gruppo elettroagitatore ad asse verticale a pale con fori intervallati per migliorare la miscelazione, mono -velocità di 50 giri/min. e interruttore on-off a quadro.
- Resistenza a parete da 2.5Kw e fondo da 1Kw(trifase)
- Controllo temperatura,con visualizzazione a quadro,tramite sonda pt100
- Scarico totale DN 50
- Coibentazione sulla fascia e fondo spessore 50mm tramite lana minerale
- rivestimento in lamierino inox
- Camino di sfiato diam. 70mm
- divosfera di lavaggio diam.40mm
- materiale tutto in acciaio inox aisi 304
- rivestimento in lamierino inox



Filtro

- Capacità geometrica 120lt
- diametro 500mm
- altezza fascia 550mm
- coperchio di tipo conico
- boccaporto diam.100mm con oblò in vetro temperato
- fondo di tipo leggermente conico
- coibentazione sulla fascia con lana di roccia spessore 25mm
- rivestimento in lamierino inox
- piano di filtrazione in 2 pezzi estraibile a listelli triangolari di acciaio inox preso direttamente dalla Steinecker(una delle più note ditte che producono impianti industriali da birra). La particolare costruzione del filtro permette di avere un 25% di passaggio filtrante rispetto al 16%max dei tradizionali filtri tagliati al laser. Una chicca che in pochi possiedono!
- portella rettangolare per l'estrazione delle trebbie 250x200mm
- scivolo per scarico trebbie in acciaio
- n°1 prelievo del filtrato DN20 al centro del fondo leggermente conico
- Specola visiva per controllare la limpidezza del filtrato
- rubinetto a sfera da 3/8" per lo sfogo di eventuali bolle d'aria nel tubo di uscita
- n°2 divosfere di lavaggio diam.27mm poste nella parte superiore del filtro che consentono anche il lavaggio delle trebbie mediante conta litri ad impulsi
- cappello cinese diam.100 per una distribuzione uniforme della trebbie durante il trasferimento da ammostature a filtro.
- camino di sfiato diam.65mm



Polmone filtro

permette di effettuare più cotte consecutive evitando i tempi morti che intercorrono tra la fase di bollitura e quella di filtrazione

- capacità geometrica 125lt
- altezza fascia 615mm
- diametro 515mm
- sfera di lavaggio rotante diam.25mm
- fondo leggermente conico
- scarico totale DN28
- carico parziale DN28
- n°2 camini di sfiato diam.25mm
- coibentato con lana di roccia spess.30mm
- rivestimento in lamierino inox

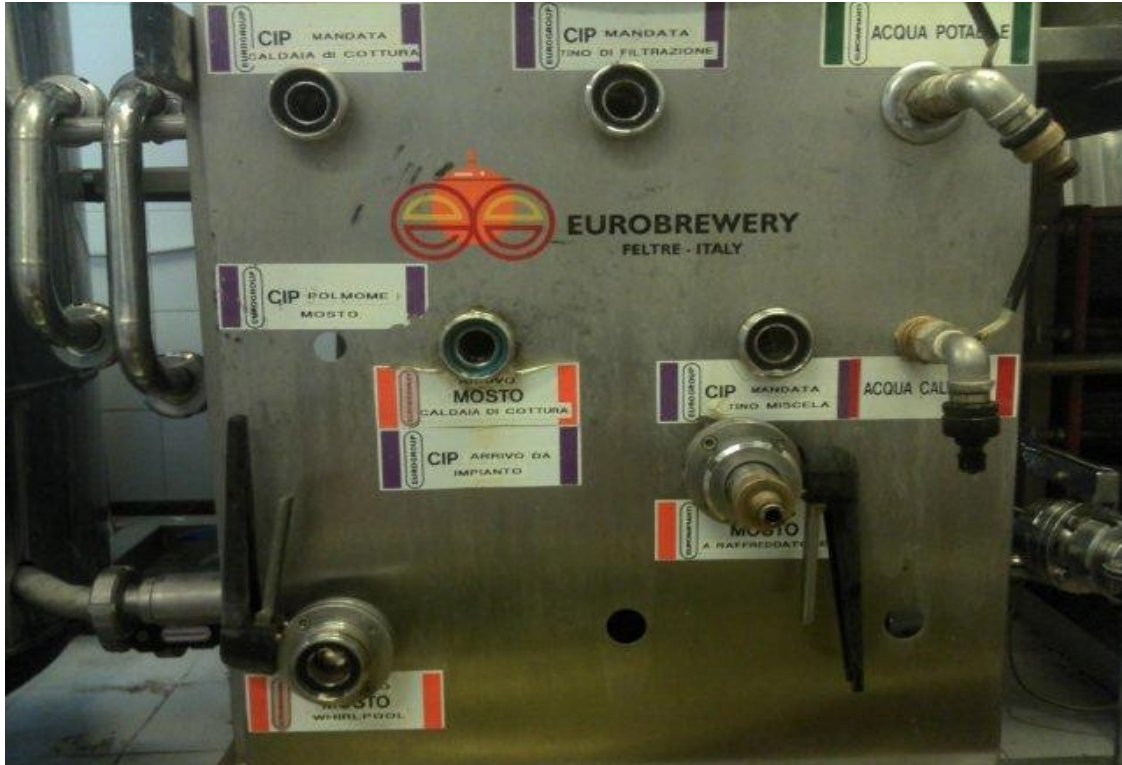


**Bollitore e
whirpool**

- capacità geometrica 225lt
- altezza fascia 745mm
- diametro 620mm
- fondo di tipo leggermente bombato
- coperchio di tipo piano
- boccaporto di carico diam.195mm
- camino di scarico fumi DN85
- sonda pt100 per il controllo della temperatura di bollitura
- bruciatore a gas metano da 20kcal a 3 fuochi
- coibentato con 40mm di lana di roccia
- rivestimento in lamierino inox
- divosfera di lavaggio diam.40mm
- scarico totale diam.28mm con valvola a sfera ¾" gas
- ingresso -uscita laterale DN25
- Ingresso whirpool DN 25 con curva a 170° per generare un vortice all'interno del bollitore



- Piastra multyway** permette la gestione manuale dei circuiti idraulici
- n°4 bocchelli DN25 femmina
 - n°2 valvole a farfalla manuali
 - n°3 raccordi mobili inox per la gestione dei circuiti idraulici
 - n°1 pompa centrifuga a girante aperta montata dietro la piastra



- Pompe**-n°1 pompa centrifuga a girante aperta DN25 con la quale si può gestire:
- 1)whirpool
 - 2) la mandata del mosto da bollitore a scambiatore di calore
 - 3)cip di lavaggio
- n°1 pompa centrifuga a girante aperta DN40 per il trasferimento della miscela dall'ammortatore al tino di filtrazione
- entrambe le pompe sono dotate di scarico totale del girante per una pulizia ottimale

Accumulo acqua
Osmotizzata

- capacità utile 90lt
- galleggiante per l'erogazione dell'acqua osmotizzata
- pompa dedicata gestita da conta litri ad impulsi sul quadro



**Accumulo acqua
Calda**

- boiler da 120lt di capacità utile
- sonda pt100 per la regolazione dell'acqua di sparging
- termoregolatore digitale a lato del boiler
- coibentato
- resistenza elettrica da 3Kw(trifase)



Quadro elettrico

- quadro elettrico di controllo e comando composto da:
- 3 termoregolatori digitali
 - 3 timer elettromeccanici
 - 1 conta litri ad impulsi per gestire l'acqua di spargy
 - 2 interruttori per l'azionamento delle pompe
 - 1 termoregolatore digitale per il controllo della temperatura di bollitura
 - 1 fungo di emergenza
 - 1 interruttore generale
 - luci di consenso,arresto e allarme in testa al quadro elettrico



**Scambiatore
Di calore**

a piastre in acciaio inox aisi 304 con guarnizioni in epdm
con acqua di pozzo a 8°C e una portata di 2000lt/h può raffreddare 170lt di
mosto bollente in 17 min portandoli a 20°C

**Iniettore di
Ossigeno**

posizionato a valle del conta litri fiscale in uscita dallo scambiatore di calore
-ugello di iniezione con tubo forato

- valvola di intercettazione a sfera da 1/8"gas
- tutto il monoblocco è estraibile dalla tubazione tramite raccordo alimentare
- predisposto per essere collegato a una bombola di ossigeno con riduttore di pressione

**Misuratore
Di portata**

-di tipo meccanico in pvc alimentare
-in uscita dallo scambiatore di calore a monte dell'iniettore di ossigeno
-totale non azzerabile
-portata 20-80lt/min
-press.max 3 bar

Serbatoio di -n°2 serbatoi a fermentazione aperta da 500lt di capacità utile
Fermentazione -capacità geometrica 540lt

- altezza virola 1280mm
- fondo e coperchi leggermente conici
- scarico totale da 1" con valvola a sfera da 1"gas
- rubinetto di prelievo da ½" gas
- sfera di lavaggio rotante diam.25mm con attacco esterno da 1"gas
- portella superiore diam.300mm
- coibentato con 30mm di armaflex
- rivestiti con plexiglass trasparente spess 0.8mm
- raffreddato tramite serpentina esterna con tubo da 3/8"
- predisposto per essere collegato ad un semplice sottobanco da bar per la termoregolazione delle temperature

Serbatoi di
Maturazione -n°4 serbatoi TRONCO-CONICI a fermentazione aperta da 200lt di capacità utile

- capacità geometrica 235lt
- altezza virola 990mm
- altezza tronco conico 435mm
- altezza totale 1720mm(con carrello a 4 ruote piroettanti 1850mm)
- scarico totale 1"gas con valvola a sfera da 1"
- rubinetto di prelievo campione da ½" gas a sfera
- coibentato con 30mm di armaflex sulla fascia e sul cono
- raffreddato tramite piastra ad immersione lucidata 1000x365mm
- coperchio di tipo piano con attacco per il gorgogliatore e fori di uscita della piastra
- rivestiti con plexiglass trasparente spess 0.8mm
- pozzetto diam.20mm per il controllo della temperatura
- n°1 coperchio con n°2 sfere rotanti per un'eccellente pulizia del tank e della piastra di raffreddamento
- predisposto per essere collegato ad un semplice sottobanco da bar per la termoregolazione delle temperature

Gestione n° 2 sottobanco modificati con resistenza interna da 2 kW
temperatura ogni sottobanco è composto da:

Di fermentazione

E maturazione

- 1 termoregolatore digitale con sonda pt100 per il controllo e la regolazione dell'acqua fredda
- 1 termoregolatore digitale con sonda pt100 per il controllo e la regolazione dell'acqua calda
- 1 termoregolatore digitale con sonda pt100 per il controllo della temperatura interna dei maturatori
- capacità della vasca di accumulo 50lt
- motore per il ricircolo dell'acqua da 0,5 cavalli
- collegabile ai fermentatori - maturatori tramite attacchi rapidi
- alimentazione 220V





Acqua
Osmotizzata
(TERMINTER)

- per l'acqua di sparging
- durezza regolabile da 8 a 28° francesi di durezza(con acqua di Crevalcore)
- produzione circa 60lt/h
- led allarme pre - filtro (pre -filtro da sostituire)
- led allarme conducibilità(alta conducibilità in uscita,bassa pressione o membrane da sostituire)
- alimentazione a 220Volt(potenza assorbita 250 W)



Prezzo netto della sala cottura e cantina di fermentazione_____€27.000,00+iva

Condizioni di vendita:

Consegna : 30-60gg max dal ricevimento della caparra
Resa : Franco nostro stabilimento
Eventuale Imballo : al costo
Prezzi : Iva esclusa 21%
Pagamento : 30% all'ordine quale caparra confirmatoria
70% da concordare

SONO COMPRESI NELLA FORNITURA

Assistenza al montaggio(una giornata)con l'ausilio di elettricista e idraulico
Collaudo della macchina e affiancamento nelle prime 2 cotte

SONO ESCLUSI DALLA FORNITURA

Trasporto
Opere murarie
Allacciamenti linee prodotto in acc. inox
Allacciamenti idro-termici al nostro impianto
Allacciamenti elettrici ai nostri quadri
Materie prime
Eventuali muletti per scarico e posizionamento della macchina
Viaggio,vitto e alloggio Ns. personale
Quanto non espressamente specificato