



PICO 150



Up to 150 l of beer a day, 6 days a week and 330 days a year.

This is the quantity of top fermentation beer which the **PICO 150** can produce.

The infusion process permits the production of all types of pure malt beer as well as white beers.

Real miniaturized industrial brewery.

- Compact, only 6,5 m² floor surface.
- Its automation makes the work of the operator easier and more reliable.
- Its 'attractive copper frame creates the atmosphere.
- Paid off in less than 2 years.
- Made by a manufacturer with the seal of quality ISO 9001, it is in conformity with the norms.
- Heating with water superheated at 140°C. No particular installation needed.
- Non-polluting. Use of natural products only.
- Power : 15 KW in 380 / 50Hz or 440 v / 60 Hz.
- 600 l of water per brew.
- Supply 1/2".

Hasta 150 l de cerveza al día, 6 días a la semana y 330 días al año.

Esta es la cantidad de cerveza de fermentación alta que puede producir la **PICO 150**.

Utilizando el procedimiento por infusión, produce todos los tipos de cerveza pura malta así como las cervezas blancas.

Verdadera cervezera industrial miniaturizada.

- Compacta. Sólo 6,5 m² en el suelo.
- Su automatismo facilita el trabajo del operador y lo vuelve mas fiable.
- Estética, de cobre, ambiente.
- Amortizable en menos de 2 años.
- Producida por un constructor calificado ISO 9001 es conforme con las normas.
- Calefacción con agua sobrecalentada a 140° C. No necesita ninguna instalación particular.
- No provoca ninguna polución. sólo utiliza productos naturales.
- Electricidad : 15 KW en 380 v / 50 Hz u 440 v / 60 Hz.
- Requiere 600 l de agua por calderada.
- Alimentación 1/2".

Fino a 150 L di birra per giorno, 6 giorni per settimana e 330 giorni all'anno.

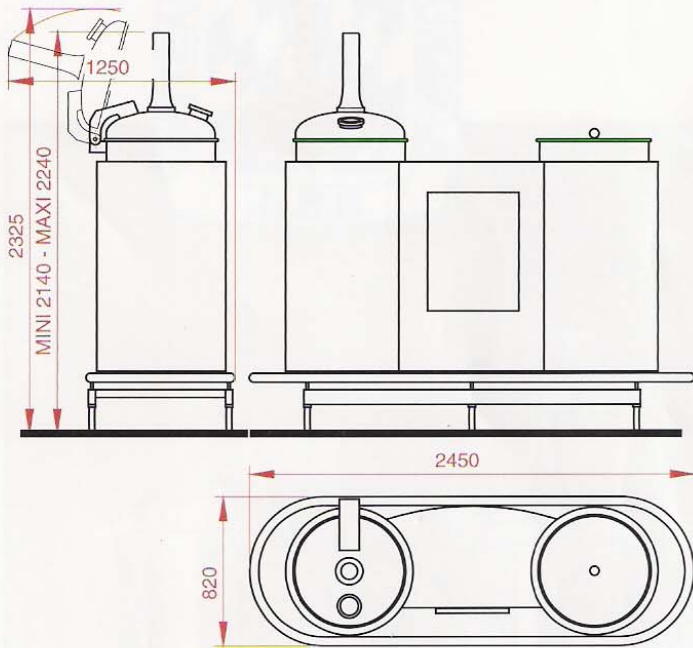
E' quanto puo' produrre di birra la **PICO 150** ad alta fermentazione.

Utilizzando il processo per infusione produce tutti i tipi di birra puro malto ed anche delle birre bianche.

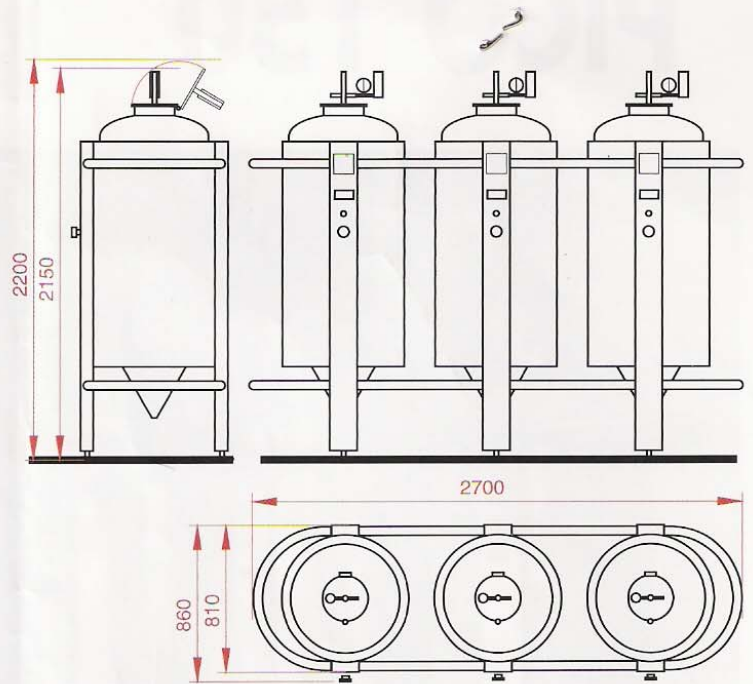
Vera birreria industriale miniaturizzata.

- Compatta, occupa solamente 6,5 m²
- Il suo automatismo facilita il lavoro dell' operatore e la rende affidabile.
- Estetica, in rame, crea dell' atmosfera.
- Si ammortisce in meno di 2 anni.
- Costruita da un' azienda qualificata ISO 9001, corrisponde alle norme.
- Riscaldamento e surriscaldamento a 140°C, senza una particolare installazione.
- Non inquinante, si utilizzano solamente prodotti naturali.
- Elettricità 15 KW V / 50 Hz o 440 V/60 Hz.
- Servono : 600 l d'acqua per cottura.
- Alimentazione : 1/2".

DIMENSIONS

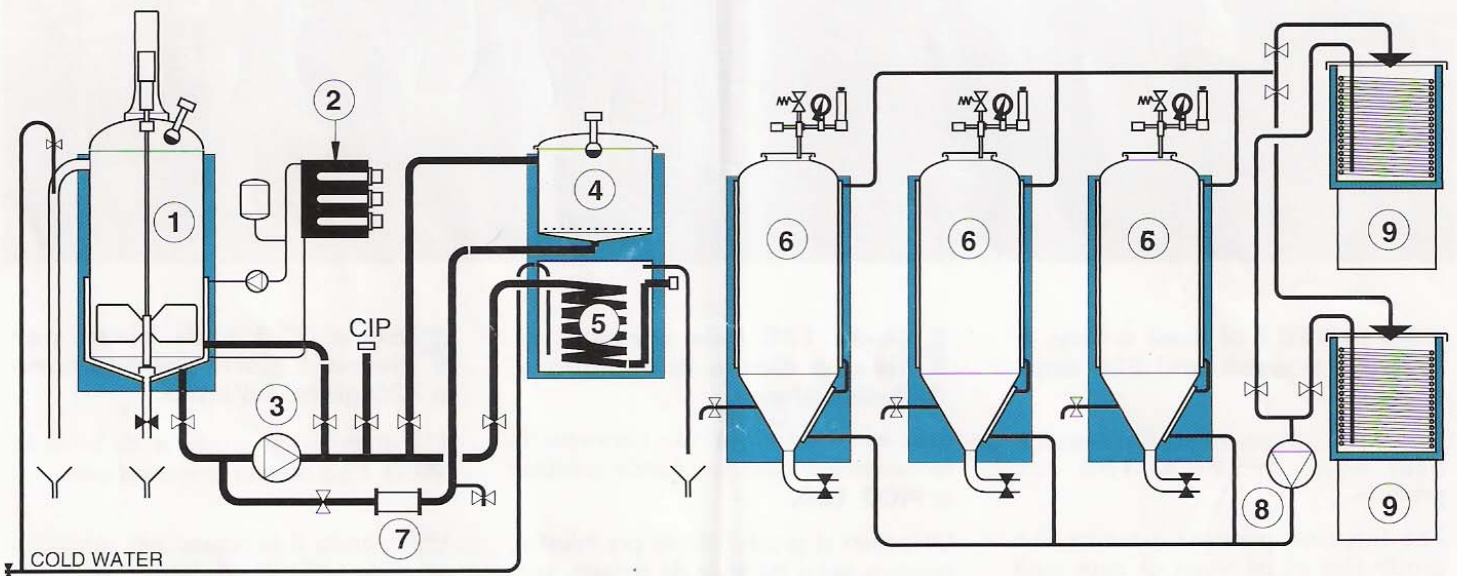


WEIGHT - PESO : 430 Kg



WEIGHT - PESO : 380 Kg

FLOW CHART



- 1 - Mash and brew kettle / whirlpool
- 2 - Heating system
- 3 - Main pump
- 4 - Filtration tank
- 5 - Heat exchanger
- 6 - Fermentation tanks
- 7 - Inspection glass
- 8 - Cooling pump
- 9 - Cooling unit

- 1 - Caldera de cocción / whirlpool
- 2 - sistema de calefacción
- 3 - Bomba principal
- 4 - Estanque de filtración
- 5 - Cambiador térmico
- 6 - Estanque de fermentación
- 7 - Mirilla para inspección del mosto
- 8 - Bomba de refrigeración
- 9 - Central de refrigeración

- 1 - Serbatoio di cottura/ whirlpool
- 2 - Sistema di Riscaldamento
- 3 - Pompa principale
- 4 - Serbatoio filtro
- 5 - Scambiatore di calore
- 6 - Serbatoio di fermentazione
- 7 - Specola
- 8 - Pompa di raffreddamento
- 9 - Gruppo frigo



B.B.G.

Max Schriffer Str.6
53577 NEUSTADT/WIED
Germany
Tel : 026 38 93 20 90
Fax : 026 83 44 09

B.B.G. FRANCE

5, Rue du Capitaine BAGES
F.34340 MARSEILLAN
France
Tel : 04 67 77 39 72
Fax : 04 67 01 75 02