



danielescandola.com

## I dettagli sono sempre la cosa più importante.

Perché fanno la differenza tra un mediocre mosto di malto, erbe aromatiche e luppolo, e una grande, autentica, indimenticabile Birra.

Per un musicista l'arte è una questione di talento e di orecchio. Assoluto. Per un mastro birraio è una questione di palato, di olfatto. Soprattutto di cuore.

Lo sai. Lo sappiamo.

Perché siamo come te: veniamo dallo stesso mondo e non lasceremo mai nulla, nemmeno l'improvvisazione, al caso. Perché condividiamo la tua stessa passione e la **tua** stessa perfezionistica follia.

Per te che vuoi fare la tua birra: unica, armonica, vera.

Come un distillato di emozioni spillate direttamente alla fonte.

Per dare valore aggiunto ai tuoi sogni e concretezza ai tuoi desideri, noi abbiamo gli strumenti giusti.

**Facciamoci una birra insieme.**

## Los detalles son siempre la cosa más importante.

Porque marcan la diferencia entre un mosto de malta, hierbas aromáticas y lúpulo mediocres y una excelente, auténtica e inolvidable cerveza.

Para un músico el arte es una cuestión de talento y de oído. Absoluto. Para un maestro cervecero es una cuestión de paladar, de olfato. Sobre todo, de corazón.

Lo sabes. Lo sabemos.

Porque somos como tú: venimos del mismo mundo y nunca dejamos nada al azar, ni siquiera la improvisación. Porque compartimos tu misma pasión y **tu** misma locura perfeccionista.

Para ti que deseas hacer una cerveza única, armónica y auténtica.

Como un destilado de emociones servido directamente desde una fuente. Tenemos los instrumentos adecuados para dar un valor añadido a tus sueños y concreción a tus deseos.

**Brindemos juntos con una cerveza.**



# SALA COTTURA POCKET-BRÄU SALA COCCIÓN POCKET-BRÄU

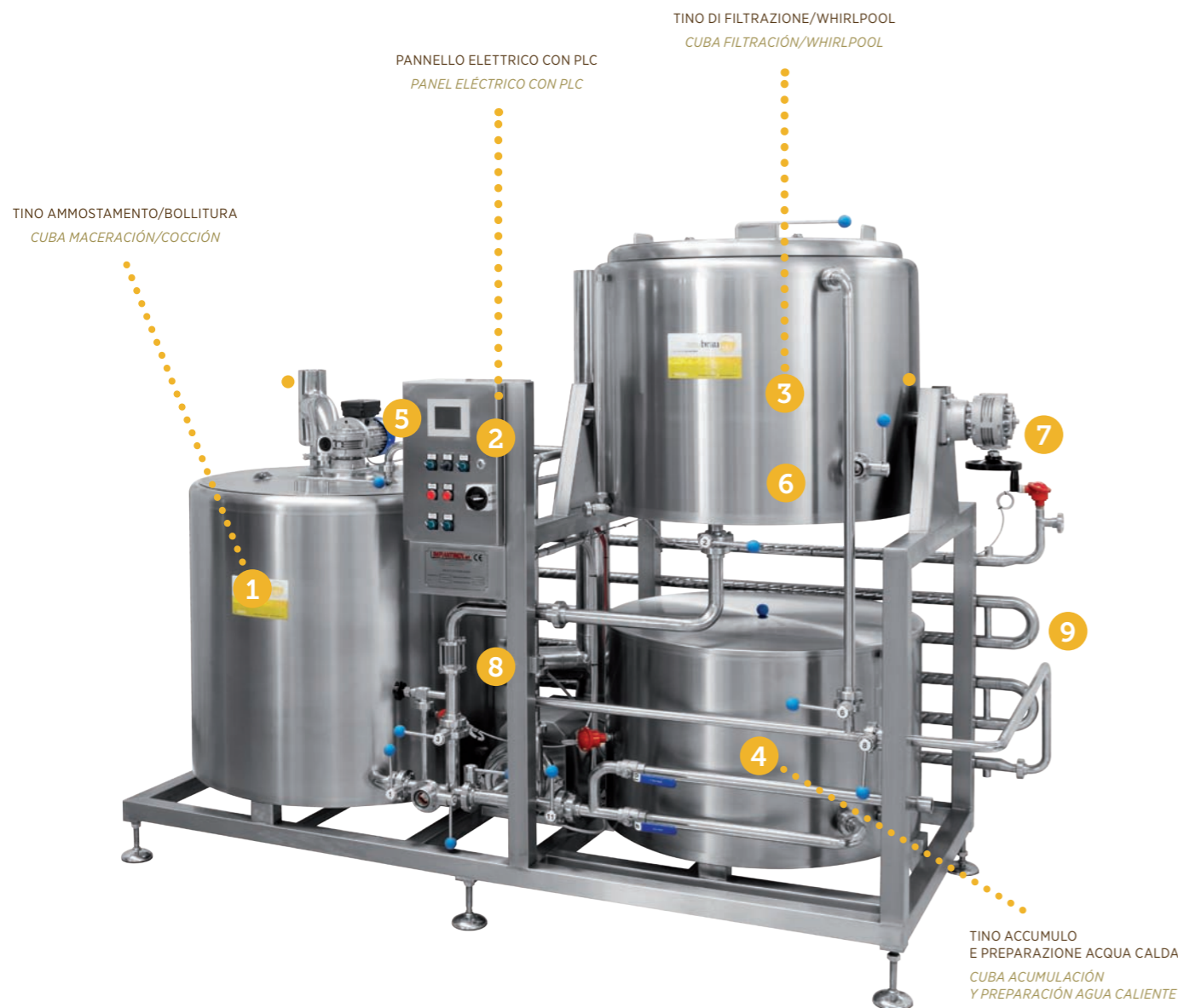
1 hl / 2,5 hl





> CAPACITÀ / CAPACIDAD

# 1 hl / 2,5 hl



PLC PER LA GESTIONE AUTOMATICA DEL PROCESSO DI PRODUZIONE E LA MEMORIZZAZIONE DI RICETTE

PLC PARA LA GESTIÓN AUTOMÁTICA DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y LA MEMORIZACIÓN DE RECETAS



PIASTRA FILTRANTE ESTRAIBILE CON TAGLI TRAPEZOIDALI (0,75-1,2 MM.)

PLACA DE FILTRACIÓN EXTRAÍBLE CON CORTES TRAPEZOIDALES (0,75-1,2 MM)



RIBALTAMENTO TINO FILTRO PER ESTRAZIONE TREBBIE

DISPOSITIVO BASCULANTE CUBA DE FILTRACIÓN PARA LA EXTRACCIÓN DEL BAGAZO



REGOLAZIONE FILTRAZIONE CON VALVOLA MICROMETRICA E SPECOLA VISIVA

REGULACIÓN FILTRACIÓN CON VÁLVULA MICROMÉTRICA Y VISOR



SCAMBIATORE TUBOLARE INTERCAMBIADOR TUBULAR

> CATEGORIA DI PRODOTTO / CATEGORÍA DE PRODUCTO

## SALA COTTURA / SALA COCCIÓN

La **Sala Cottura Pocket-Bräu** da 1 o 2,5 ettolitri è il modello ideale per **ristoranti e agriturismi** che vogliono offrire ai propri clienti una **piccola produzione di birra**. Adatto anche a chi vuole muovere i **primi passi** in questo settore, è un impianto che può essere utile per testare nuove ricette o per formare gli studenti dei corsi organizzati da scuole o Università del settore birrario.

Formata da un **monoblocco in acciaio Inox AISI 304/316** già collegato in tutte le sue parti, la Sala Cottura Pocket-Bräu è pronta per il funzionamento previo allacciamento alla linea elettrica, alla rete idrica e/o alla rete del gas.

Completa di un **serbatoio per l'ammontamento/bollitura**, di un **serbatoio per la filtrazione/Whirlpool**, di un **serbatoio di acqua calda** e di uno **scambiatore di raffreddamento**, prevede la possibilità di aggiungere un tino polmone per la realizzazione di **doppie cotte**.

Adatta alla produzione di **qualsiasi tipo di birra**, la Sala Cottura Pocket-Bräu occupa **poco spazio**, richiede **brevi tempi di installazione**, è semplice ed **intuitiva** da utilizzare e non necessita di alcun intervento di manodopera per lo spostamento e/o la sostituzione.

> CAPACITÀ DI PRODUZIONE / CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

MODELLO MODELO	SCB 100	SCB 250-E
PRODUZIONE PER COTTA A 17°P PRODUCCIÓN PARA COCCIÓN A 17°P	1 hl	2,5 hl
PRODUZIONE ANNUALE PRODUCCIÓN ANUAL	100-200 hl	200-400 hl
MIN. SPAZIO CONSIGLIATO MÍN. ESPACIO ACONSEJADO	50 mq.	50 mq.
RISCALDAMENTO CALENTAMIENTO	Gas o elettrico Gas o eléctrico	Gas o elettrico Gas o eléctrico
VOL. TINO COTTURA VOL. CUBA COCCIÓN	1,85 - 1,95 hl	5 hl
VOL. TINO FILTRO VOL. CUBA FILTRACIÓN	1,75 hl	3,50 hl
VOL. TINO ACQUA CALDA VOL. CUBA AGUA CALIENTE	0,85 - 0,90 hl	3 hl
APERTURA/CHIUSURA VALVOLE APERTURA/CIERRE VÁLVULAS	Manuale Manual	Manuale Manual



La **Sala Cocción Pocket-Bräu** de 1 o 2,5 hectólitros es el modelo ideal para los **restaurantes o casas rurales** que desean ofrecer a sus clientes una **pequeña producción de cerveza**. Idóneo también para quien desea dar sus **primeros pasos** en este sector, es una planta que puede ser útil para probar nuevas recetas o para formar a los estudiantes de cursos organizados por escuelas o universidades del sector cervecero.

Formada por un **monobloque de acero inoxidable AISI 304/316** ya conectado en todas sus partes, la Sala Cocción Pocket-Bräu está lista para el funcionamiento nada más efectuar la conexión a la línea eléctrica y a la red de abastecimiento del agua o del gas.

Provista de un **depósito para la maceración/cocción**, de un **depósito para la filtración/Whirlpool**, de un **depósito de agua caliente** y de un **intercambiador de enfriamiento**, prevé la posibilidad de añadir una cuba para la realización de la **doble cocción**.

Idónea para la producción de **cualquier tipo de cerveza**, la Sala Cocción Pocket-Bräu ocupa **poco espacio**, requiere **breves tiempos de instalación**, es simple e **intuitiva** de utilizar y no necesita ninguna intervención de mano de obra para desplazarla o sustituirla.

Per ulteriori informazioni / Para obtener más información: [www.easybrau.it](http://www.easybrau.it)