



easybräu **VE-10**



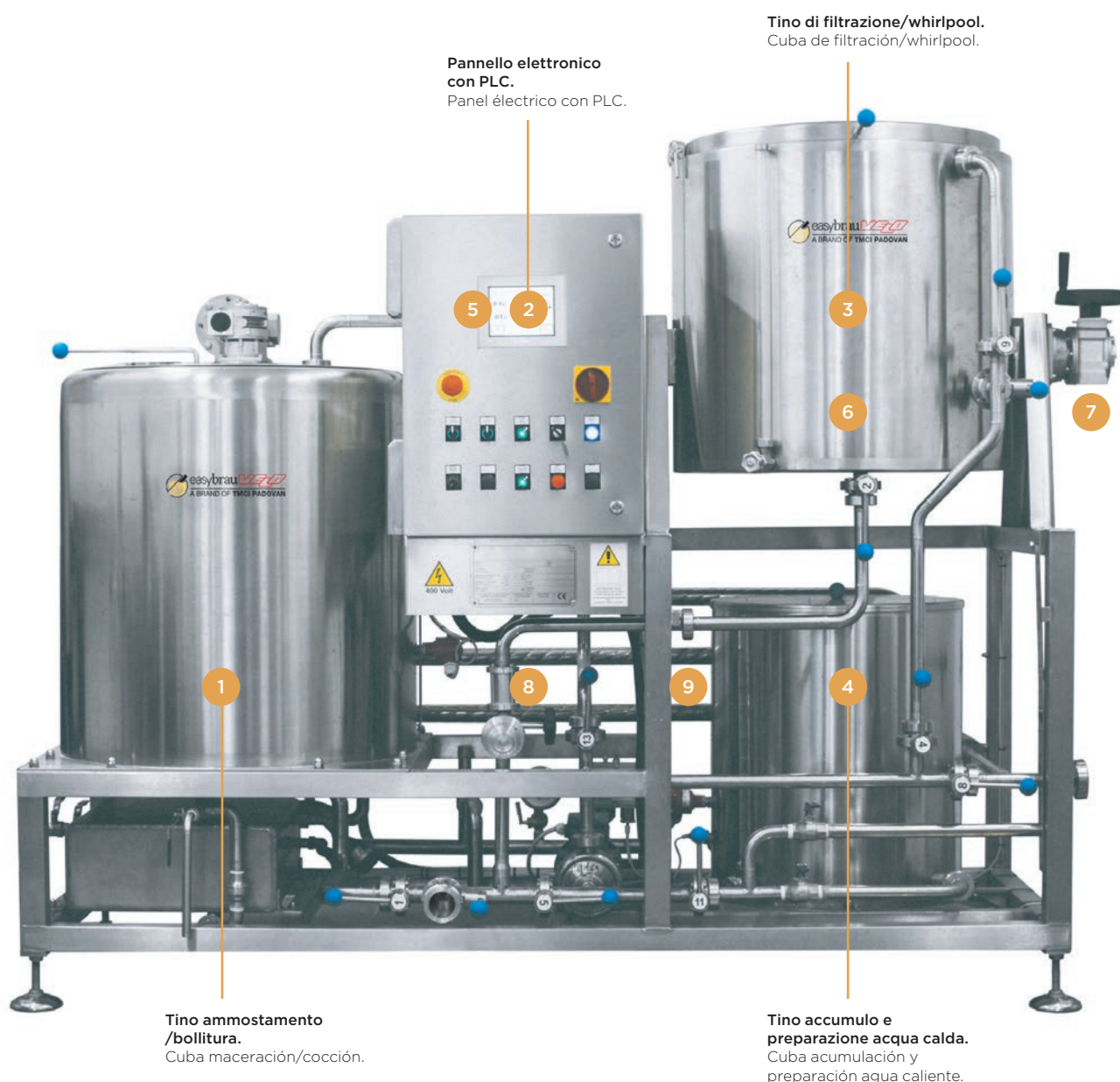
SALA COTTURA POCKET-BRÄU SALA COCCIÓN POCKET-BRÄU

1hl/2,5hl

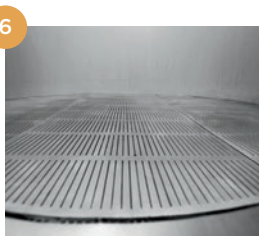


CAPACITÀ / CAPACIDAD

1hl/2,5hl



Pannello 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 mm - 1,2 mm)



Ribaltamento tino filtro per estrazione trebbie.
Depósito basculante de acero inoxidable para filtración y 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

SALA COTTURA

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 ad un compressore aria.

È completa di un **serbatoio per l'ammortamento/bollitura**, di un **serbatoio per la filtrazione/Whirpool**, di un **serbatoio di acqua calda**, di uno **scambiatore tubolare per il raffreddamento mosto** e di un **PLC per la gestione delle ricette**.

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.

CATEGORÍA DE PRODUCTO

SALA COCCIÓN

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

Formado por un monobloque ya ensamblado de **acero inoxidable AISI 304/316**, la Sala Cocción Pocket-Bräu ya está lista para su buen funcionamiento: sólo es necesario efectuar a conexión a la línea eléctrica, a la red de abastecimiento de agua y a un compresor de aire.

Provista de un **tanque para la maceración/cocción**, de un **depósito para la filtración/Whirpool**, de un **depósito de agua caliente**, de un **intercambiador tubular de enfriamiento mosto** y de un **PLC para la gestión de las recetas**.

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

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	Elettrico Eléctrico	Elettrico 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

I dettagli sono sempre la cosa più importante.

Perché la differenza tra una birra mediocre ed una grande, indimenticabile Birra c'è.

Si vede. Si sente.

Per ottenere una vera Birra noi mettiamo a disposizione i migliori strumenti: impianti di qualità curati in ogni dettaglio, personalizzati e progettati su misura per ogni esigenza, che sia questa produttiva o di spazio.

Perché noi vogliamo essere una componente attiva del vostro progetto, un partner strategico per il vostro successo: i vostri traguardi diventano i nostri traguardi. Per questo non lasceremmo mai nulla, nemmeno l'improvvisazione, al caso. Perché condividiamo la vostra stessa passione e la stessa ricerca della perfezione, per poter realizzare una Birra unica, armonica, vera. Per dare valore aggiunto ai sogni e concretezza ai desideri, noi abbiamo gli strumenti giusti.

Facciamoci una Birra insieme.



Los detalles son siempre lo más importante.

Porque la diferencia entre una cerveza a una excelente, auténtica e inolvidable está ahí.

Si ves, se oye.

Para obtener una cerveza auténtica ofrecemos los mejores equipos: sistemas de calidad con atención a cada detalle, personalizados y diseñados para cada necesidad, productiva o de espacio.

Porque queremos ser un componente activo de su proyecto, un partner estratégico para su éxito: tu objetivo es nuestro objetivo.

Por eso nunca dejaríamos nada, ni siquiera la improvisación, al azar.

Porque compartimos tu misma pasión, y la misma búsqueda de la perfección, para crear una cerveza única, armoniosa y auténtica.

Para dar valor agregado a los sueños y concreción a los deseos, tenemos los equipos adecuados.

Vamos a tomar una cerveza juntos!



EasyBräu-Velo è
un marchio TMCI Padova
EasyBräu-Velo es
una marca TMCI Padova

Via dell'Artigianato, 4
36030 - Sarcedo (VI) - Italy
Tel +39 0445 361638

easybrauvelo@tmcigroup.com
www.easybrau-velo.com

