



OPTIMA-BRÄU BREWHOUSE

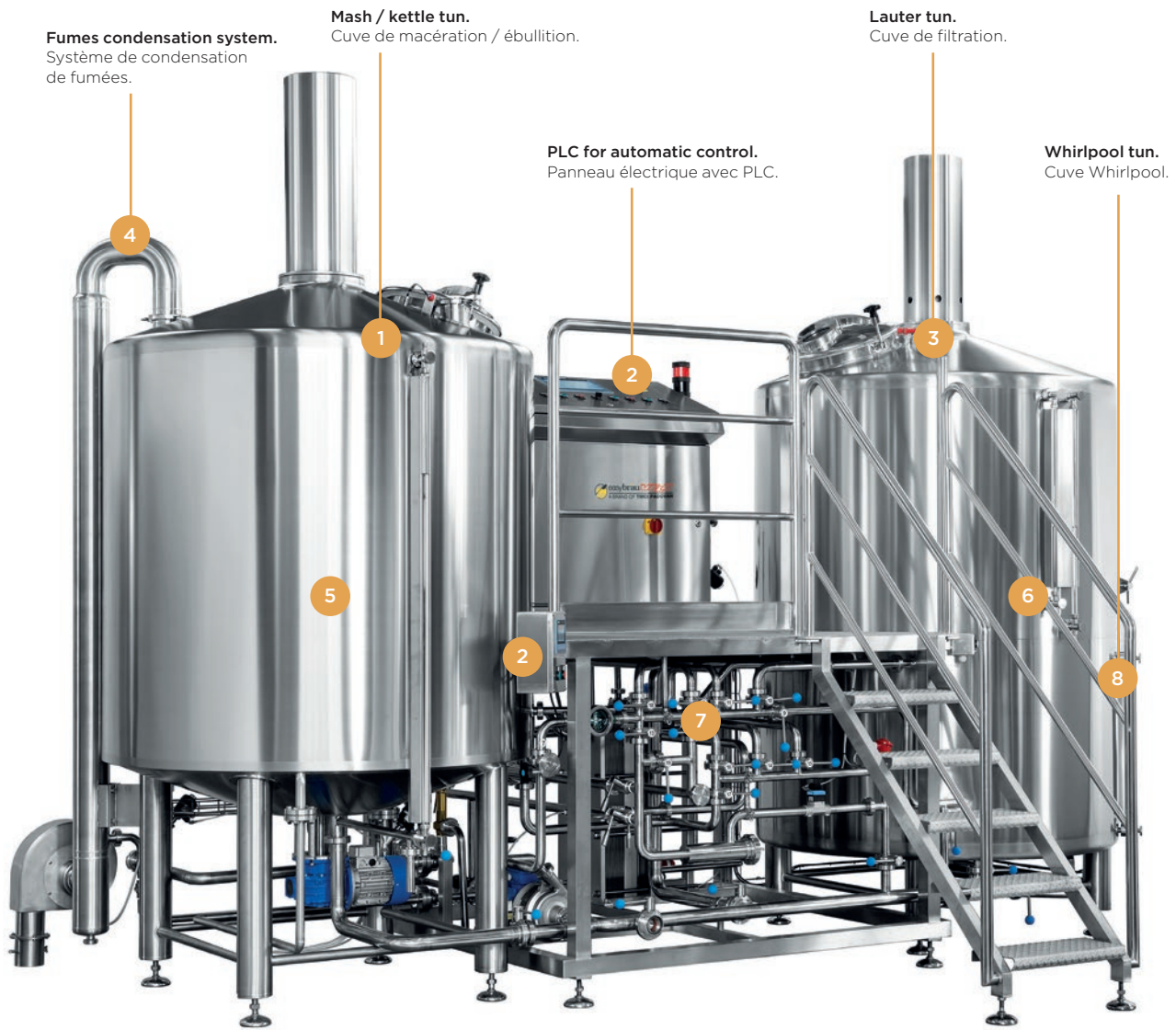
SALLE DE CUISSON OPTIMA-BRÄU

10hl/20hl



CAPACITY / CAPACITÉ

10hl/20hl



Fumes condensation system.
Système de condensation de fumées.

Mash / kettle tun.
Cuve de macération / ébullition.

Lauter tun.
Cuve de filtration.

PLC for automatic control.
Panneau électrique avec PLC.

Whirlpool tun.
Cuve Whirlpool.



Double remote control station for ground operation with PLC.
Double station de commande à distance pour une opération au sol avec un PLC.



Vigorous boiling system with internal calandria.
Système d'ébullition vigoureux grâce au tubulaire interne.



Cut threshing and removable false bottom with trapezoidal passage 0,75 - 1,2 mm.
Coupe drêche et plaque de filtration avec coupes trapézoïdale extractibles(0,75-1,2 mm) .



One and two stage high efficiency wort cooler.
Échangeur de refroidissement à plaques, échangeur à plaques, à un ou deux stades, à haute efficacité thermique.



Whirlpool tun.
Cuve whirlpool.

PRODUCT CATEGORY

BREWHOUSE

The **10 and 20 hl Optima-Bräu Brewhouse** is the ideal model for microbreweries and brewpubs that want to enter into the craft beer world, but also for **wineries, farms, beverage manufacturers and restaurant owners** looking to diversify an existing business.

It is designed as a **3 tun** system: mash and kettle tun, a dedicated lauter tun and whirlpool. This module has been **optimized in dimension**: the Whirlpool tun is located just underneath the lauter tun reducing the footprint of the whole brewhouse.

Suitable for the production of **many types of beer**, this brewhouse is **user-friendly and equipped with high tech solutions**: a high level of automation with a PLC Siemens, a software designed by Easybrau, an internal kettle in the mashing tank that ensures a vigorous boiling a remote software panel that speeds up ground operations.

The vorlauf recirculation process entry is below the liquid level and the wort transfer from the bottom limits the oxidation possibility. It is possible to have **great efficiency and result** in this Brewhouse thanks to filtration in an independent tank, supplied with cut threshing and a filtrating plate with trapezoidal cuts.

CATÉGORIE DE PRODUIT

SALLE DE CUISSON

La salle de cuisson **Optima-Bräu de 10 ou 20 hectolitres** est le modèle idéal pour les microbrasseries et brewpub qui souhaitent débiter dans le monde de la bière artisanale, mais également pour les **caves, les entreprises agricoles, les producteurs de boissons et les restaurateurs** qui souhaitent diversifier une activité existante.

Conçu avec **3 cuves**: une cuve de brassage / bouillie, une cuve dédiée à la filtration et une cuve Whirlpool. Cette salle de cuisson a été **optimisée dans les espaces**: la cuve Whirlpool est placée sous le cuves la cuve de filtration, afin de minimiser l'espace.

Adaptée à la production de **tout type de bière**, est une machine **simple et intuitive à utiliser**, grâce à l'introduction de solutions techniques avancées: un degré d'automatisation élevé avec un PLC Siemens, un logiciel de notre conception, une bouilloire interne dans le réservoir de brassage qui assure une vigoureuse ébullition d'un panneau logiciel à distance qui accélère les opérations au sol.

Le processus de recirculation du moût sur la paroi en dessous du niveau du liquide et les transferts par le bas limitent la possibilité d'oxydation du moût. La filtration dans une cuve indépendante équipée d'une plaque filtrante à coupes trapézoïdales et d'un coupe drêche permet à cette salle de cuisson de garantir une **efficacité et un rendement élevés**.

PRODUCTION CAPACITY / CAPACITÉ DE PRODUCTION

Model Modèle	SCB 10 O-RV	SCB 20 O-RV
Production per brew at 17°p Production pour brassage à 17°p	10 hl	20 hl
Annual production Production annuelle	800-1500 hl	2000-4000 hl
Min. recommended space Espace min. Conseillé	150 mq.	250 mq.
Heating Chauffage	Steam Vapeur	Steam Vapeur
Kettle tun vol. Vol. Cuve de brassage	19 hl	33 hl
Lauter tun vol. Vol. cuve de filtration	15 hl	27 hl
Whirlpool vol. Vol. Whirlpool	15 hl	27 hl
Machine configuration Configuration de la machine	Manual Manuelle	Manual Manuelle

Details are always the most important aspect.

Because the difference between a mediocre and a great, unforgettable beer exists.

You can see it. You can taste it.

The secret to obtain a great Beer is in the instruments: high quality plants, designed in each detail, customized and tailor made, depending on the Customer's need, whether it is productive or of space.

We want to be an active component of your project, a strategic partner for your success: your goals are our goals. This is why we would never leave anything, not even improvisation, to chance.

Because we share the same passion, and same research to perfection, to obtain a unique, balanced, and true Beer.

To give added value to your dreams and substance to your desires, we have the right instruments.

Let's drink a beer together.

Les détails sont toujours l'aspect le plus important.

Parce qu'il existe une différence entre une bière médiocre et une bière excellente et inoubliable.

Cela se voit, cela se déguste.

Le secret pour obtenir une bonne bière réside dans les instruments: des installations de haute qualité, conçues dans les moindres détails, sur mesure et personnalisées, en fonction des besoins du client, qu'elles soient productives ou conçues pour l'espace.

Nous voulons être un élément actif de votre projet, un partenaire stratégique pour votre réussite: vos objectifs sont nos objectifs.

C'est pourquoi nous ne laisserions rien au hasard, surtout pas d'improvisation.

Parce que nous partageons la même passion et la même recherche de la perfection pour obtenir une bière unique, équilibrée et vraie.

Pour donner une valeur ajoutée à vos rêves et de la substance à vos désirs, nous disposons des bons instruments.

Buvons une bière ensemble.



EasyBräu-Velo is
a brand of **TMCI Padovan**
EasyBräu-Velo est
une marque **TMCI Padovan**

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

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

