



## TANKS CUVES

**Fermenter**/ Fermentateur

**Unitank**/ Unitank

**Storage - Cellar Beer Tanks**/ Stockage - Soutirage



MODEL / MODÈLE

## Storage - Cellar Beer Tanks / Stockage - Soutirage



### CHARACTERISTICS

The storage tanks have been designed and constructed with disposable inner barrier liners to provide support to all the retail shops, brewpubs and mobile structures for events. It is also possible to set up containers and trucks for the distribution and tapping of beer.

- Cleaning costs and times are reduced, while maintaining high standards of hygiene;
- They guarantee almost zero loss of product (less than 1 glass per tank);
- Designed for dispensing beer without using CO<sub>2</sub>, accomplished by air injected outside of the inner liner, thus avoiding saturation of the beer and reducing tapping costs;
- Ideal for saving storage space and physical efforts, with respect to handling and using kegs.
- Maximum efficiency in maintaining the product cool in order to guarantee excellent product quality, from production right down to the customer's glass.



### CARACTERISTIQUES

Les cuves de stockage ont été conçues et construites avec des revêtements de barrière interne à usage unique pour fournir un soutien à tous les commerces de détail, cafés-brasseries et des structures mobiles pour des événements. Il est également possible de mettre en place des conteneurs et des camions pour la distribution et la distribution de la bière. Il est également possible de mettre en place des conteneurs et des camions pour la distribution et le soutirage de la bière.

- Les coûts et le temps de nettoyage sont réduits, tout en maintenant des normes d'hygiène élevées;
- Ils garantissent une perte de produit pratiquement nulle (moins d'un verre par réservoir);
- Conçus pour soutirer la bière sans utiliser de CO<sub>2</sub> qui consiste à injecter de l'air à l'extérieur du sac (de la doublure interne), en évitant ainsi la saturation de la bière et en réduisant les coûts de soutirage.
- Idéal pour économiser de l'espace de stockage et des efforts physiques pour en ce qui concerne la manipulation et l'utilisation de fûts.
- Efficacité maximale pour maintenir le produit au frais afin de garantir une excellente qualité de produit, de la production au verre du client.



MODEL / MODÈLE

# Fermenter/ Fermentateur

**Fermentation tank.**  
Cuve de fermentation.



**Pt100 temperature control.**  
Contrôle de la température avec pt100.



**Double cooling circuit.**  
Double circuit de refroidissement.



**Total and partial discharge.**  
Déchargement total et partiel.



**Sampling tap.**  
Vanne d'échantillonnage.



MODEL / MODÈLE

# Unitank/ Unitank

Fermentation /conditioning tank.  
Cuve de fermentation / maturation.

Connection piping for  
internal cleaning.  
Tuyaux de connexion  
pour le lavage interne.



Total and partial discharge.  
Déchargement total et partiel.



External level gauge  
and bubbler.  
Jauge de niveau mobile  
et barboteur.

## OPTIONAL



Spiral sampling tap.  
Vanne d'échantillonnage  
spirale.



## TANKS

### FERMENTATION AND MATURATION

- Working capacity from 2 to 1,000 hl;
- Available with simple or cooled/insulated wall; with conical, rounded or flat inclined bottom;
- Constructed with at least 30% headspace in order to prevent spilling of foam during the fermentation phase, and high-quality, hermetically welded AISI 304 stainless steel coating;
- Constructed with food-grade TIG welding with Argon inert gas protection;
- Completely insulated at the bottom cone or dish and on the sidewall shell in order to avoid temperature loss;
- Supplied with upper manway and external movable graduated sightglass for external level (optional);
- Equipped with sprayballs to guarantee complete cleaning;
- CE Certification and PED Certification (Pressure Equipment Directive) for pressure tanks;
- Subdivision into two or more cooling zones (cone or shell).



## CUVES

### FERMENTATION ET MATURATION

- Capacité utile de 2 à 200 hl;
- Disponibles avec paroi simple ou isolation thermique; à fond conique, arrondi ou plat incliné;
- Construites avec au moins 30% de volume utile en plus afin d'éviter la sortie de mousse pendant la phase de fermentation et avec un revêtement en acier Aisi 304 de grande qualité soudé hermétiquement;
- Construites avec une soudure TIG de qualité alimentaire avec protection contre les gaz inertes Argon;
- Munis de système d'isolation thermique sur le fond et sur les tôles cylindriques pour éviter les pertes de température;
- Équipés d'un trou d'homme supérieur et d'une jauge de niveau graduée externe (optionnelle)
- Munis de boules de lavage pour garantir une propreté totale;
- Certification CE et Certification PED (Pressure Equipment Directive) pour les réservoirs sous pression;
- Divisé en plusieurs zones de refroidissement (cylindrique).



## 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**

