



## SERBATOI DEPÓSITOS

**Fermentatore**/ Fermentador

**Unitank**/ Unitank

**Stoccaggio - Spillatura**/ Cubas de almacenamiento



MODELLO / MODELO

## Stoccaggio - Spillatura/ Cubas de almacenamiento



### CARATTERISTICHE

I serbatoi di stoccaggio a sacco sono stati ideati e realizzati per fornire un supporto a tutti i punti vendita, ai brewpub e alle strutture mobili per gli eventi, con la possibilità di allestire containers e camion per la distribuzione e la spillatura della birra.

- Si riducono i costi e i tempi di pulizia, mantenendo alti gli standard d'igiene;
- Garantiscono una perdita di prodotto praticamente nulla (meno di 1 bicchiere per serbatoio);
- Ideati per spillare la birra senza utilizzare CO2 ma solo aria iniettata all'esterno del sacco, evitando la saturazione della birra e riducendo i costi di spillatura;
- Ideali per ridurre le superfici di magazzinaggio e gli sforzi fisici rispetto alla manipolazione e all'uso dei kegs;
- Massima efficienza nel mantenimento della catena del freddo per garantire un'ottima qualità del prodotto, dalla produzione al bicchiere del cliente.



### CARACTERÍSTICAS

Los depósitos de almacenamiento con bolsas de plástico herméticas han sido ideados y realizados para ofrecer un soporte en todos los puntos de venta, en los brewpubs y en las estructuras móviles para eventos; además, ofrecen la posibilidad de ser montados en camiones para la distribución y para servir la cerveza.

- Se reducen los costos y los tiempos de limpieza, manteniendo altos estándares de higiene;
- Garantizan una pérdida de producto prácticamente nula (menos de 1 vaso por depósito);
- Diseñados para servir la cerveza sin utilizar CO2, sino solo aire inyectado en el exterior de la bolsa, evitan la saturación de la cerveza y reducen los costos de espitado;
- Ideales para reducir las superficies de almacenaje, el tiempo y los esfuerzos físicos respecto a la manipulación y el uso de los barriles;
- Máxima eficiencia en el mantenimiento de la cadena del frío para garantizar una excelente calidad del producto, desde la producción hasta el vaso del cliente.



MODELLO / MODELO

# Fermentatore/ Fermentador

**Serbatoio di fermentazione.**  
Depósito de fermentación.

**Attacco per prelievo o collegamento dry-hopping.**  
Conexión para el grifo toma muestras o para el dry hopping.

**Tubazione di collegamento per il lavaggio interno.**  
Tubería de conexión para el lavado interno.

**Controllo temperatura con PT100.**  
Control temperatura con PT100.



**Controllo temperatura con PT100.**  
Control temperatura con PT100.



**Doppio circuito di raffreddamento.**  
Doble circuito de enfriamiento.



**Scarico totale e parziale.**  
Descarga total y parcial.



**Valvola preleva campioni.**  
Saca muestra.



MODELLO / MODELO

**Unitank/** Unitank

**Serbatoio di fermentazione / maturazione.**  
Depósito de fermentación / maduración.

**Tubazione di collegamento per il lavaggio interno.**  
Tubería de conexión para el lavado interno.



**3**  
**Scarico totale e parziale.**  
Descarga total y parcial.



**4**  
**Asta graduata fiscale mobile e gorgogliatore.**  
Barra graduada móvil y burbujeador.

**OPTIONAL**



**Preleva campioni a spirale.**  
Saca muestras con espiral.



CATEGORIA DI PRODOTTO

## SERBATOI

FERMENTAZIONE E MATURAZIONE

- Capacità da 2 a 350 hl. di esercizio;
- Disponibili a parete semplice o raffreddati/coibentati; a fondo conico, bombato o piatto inclinato;
- Costruiti con almeno il 30% del volume utile in più per evitare la fuoriuscita della schiuma durante la fase di fermentazione e con un rivestimento in acciaio Inox Aisi 304 di alta qualità saldato ermeticamente;
- Realizzati con saldatura alimentare a TIG con protezione di gas inerte Argon;
- Completi di sistema di coibentazione sul fondo e sul fasciame per evitare le perdite di temperatura;
- Forniti di passo d'uomo superiore e asta graduata mobile di livello esterno (optional);
- Dotati di sfere di lavaggio per garantire una pulizia totale;
- Certificazione CE e Certificazione PED (Pressure Equipment Directive) per i serbatoi in pressione;
- Suddivisione in due o più zone di raffreddamento (cono o fasciame).



CATEGORÍA DE PRODUCTO

## DEPÓSITOS

FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

- Capacidad útil de 2 a 350 hL;
- Disponibles con pared simple o térmicos (con aislamiento); de fondo cónico, bombeado o plano
- inclinado;
- Posibilidad de elegir entre distintos acabados: satinado, 2B, espejo;
- Construidos con al menos el 30 % del volumen útil más, para evitar la salida de la espuma durante la fase de fermentación y con un revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de alta calidad soldado herméticamente;
- Realizados con soldaduras grado alimenticio TIG con protección de gas inerte Argón;
- Provistos de sistema de aislamiento en el fondo y en el cilindro para evitar las pérdidas de temperatura;
- Dotados de boca hombre superior y barra graduada de nivel externo (optional);
- Dotados de esferas de lavado para garantizar una limpieza total;
- Certificación CE y Certificación PED (Pressure Equipment Directive) para los depósitos a presión;
- Subdivisión en dos o más zonas de enfriamiento (cono o cilindro).



## 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 lasceremo 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 siempre son 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 Padovan**  
EasyBräu-Velo es  
una marca TMCI Padovan

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

[easybrauvelo@tmcigroup.com](mailto:easybrauvelo@tmcigroup.com)  
[www.easybrau-velo.com](http://www.easybrau-velo.com)

