



Micro brasserie MB2 / MB4 / MB5

- nous projetons et fabriquons les équipements pour les petites et moyennes brasseries;
- différentes possibilités d'ensembles de cuves: cuves multifonctions (empâtage/filtration, ébullition/whirlpool), cuves de process indépendantes (empâtage, filtration, ébullition, whirlpool, cuve d'eau chaude, cuve d'eau froide);
- tuyauterie, vannes, capteurs, éléments de connections, câblages;
- pompes séparées pour chaque cuve, ce qui empêche le mélange du produit;
- CIP séparé pour chaque cuve;
- interface d'utilisateur clair avec écran tactile,
- passerelle antidérapante avec escalier qui unie tous les composants; permet à l'utilisateur un accès aisé aux cuves et un contrôle sur les process. L'utilisateur pilote les process à l'aide d'un automate placé sur la balustrade de la passerelle.

Infusion multi palier

L'infusion multi palier permet une infusion à de différentes températures. A chaque palier, la température est augmentée pour la valeur souhaitée.

L'avantage principal de l'infusion multi palier est qu'en augmentant progressivement la température et le repos à différentes températures, nous créons les conditions optimales pour l'action des enzymes, ce qui crée la décomposition des substances dans le malt. Ainsi nous créons une bonne base pour le fonctionnement des levures pendant la fermentation. Cette méthode est souvent utilisée pour la production de bière de style allemand.

Le programme pour l'infusion multi palier (step mashing) a 6 paliers.

Pour chaque palier, nous pouvons régler la durée et la température voulue. Au choix, nous pouvons aussi insérer les paramètres de remontage (enclenchement de la pompe) et de mélange (enclenchement de l'agitateur), pour permettre un chauffage homogène de la mouture dans la cuve.

CIP

Le CIP intégré permet deux possibilités d'utilisation:

- Nettoyage du système avec de l'eau chaude qui est pompée de la cuve d'eau chaude (HWT). Il faut ouvrir les vannes nécessaires pour permettre la circulation de l'eau chaude dans les parties du système que vous voulez nettoyer. Régler la vitesse voulue de la pompe.
- Nettoyage du système entier ou de cuves séparées avec les solutions de nettoyage préparées, qui sont alimentées par la connexion dédiée.

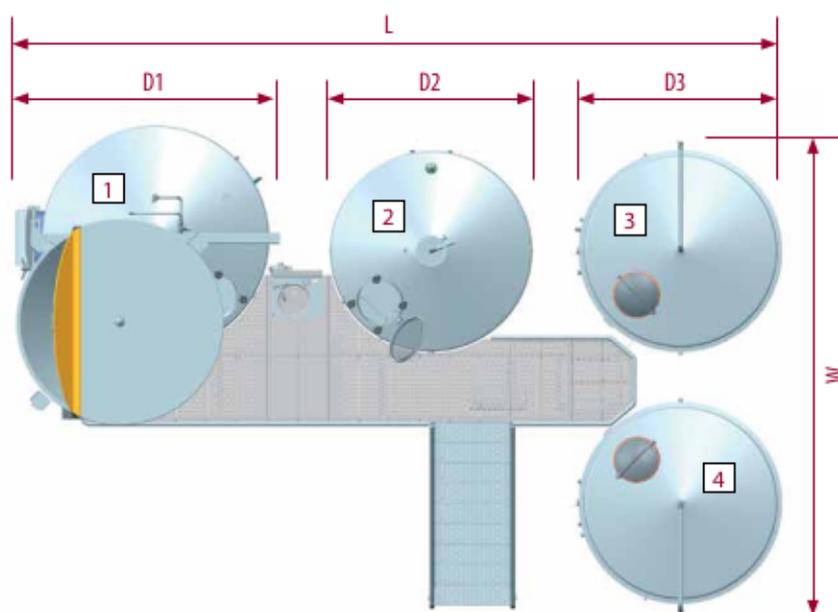
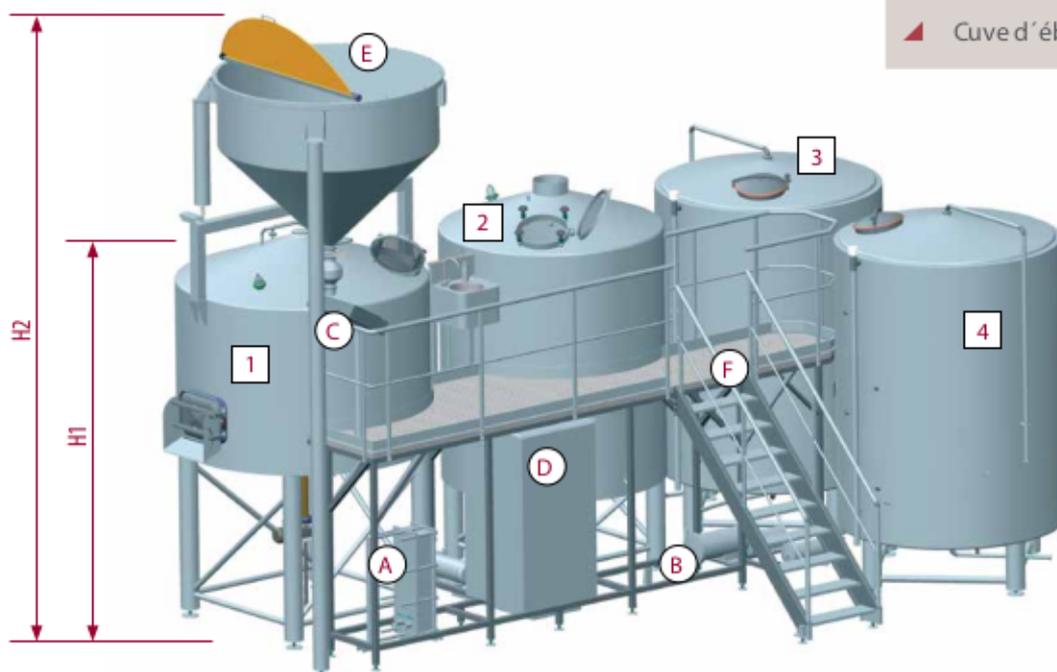
Pompes

Le système est équipé de plusieurs pompes centrifuges sanitaires: pour le transfert de l'eau chaude et froide, pompe pour la cuve d'empâtage, pour la cuve de filtration, pour la cuve d'ébullition et pour le whirlpool. Le nombre de pompes dépend de la version du système.

Les pompes installées sont certifiées pour une utilisation dans le secteur alimentaire. Elles servent pour transférer le produit d'une cuve à l'autre, et pour le CIP.



- ▲ Cuve d'empâtage / Cuve de filtration
- ▲ Cuve d'ébullition / Whirlpool



Composants principaux:

- 1 Cuve d'empâtage / Cuve de filtration
- 2 Cuve d'ébullition / Whirlpool
- 3 Cuve d'eau chaude
- 4 Cuve d'eau froide
- A Échangeur thermique
- B Pompe
- C Unité de contrôle avec écran tactile
- D Armoire de commande
- E Trémie
- F Passerelles avec escalier

MB2

ID		MB2-40 hl
Cuve d'empâtage / Cuve de filtration (1)	L	4820
Cuve d'ébullition / Whirlpool (2)	L	5810
Cuve d'eau chaude (3)	L	7150
Cuve d'eau froide (4)	L	7150
Diamètre (D1) _ intérieur/extérieur	mm	2135 / 2235
Diamètre (D2)	mm	1983
Diamètre (D3)	mm	2000
Hauteur totale sans la trémie (H1)	mm	3550
Hauteur totale avec la trémie (H2)	mm	5860
Longueur totale (L)	mm	7600
Largeur totale (W)	mm	4880



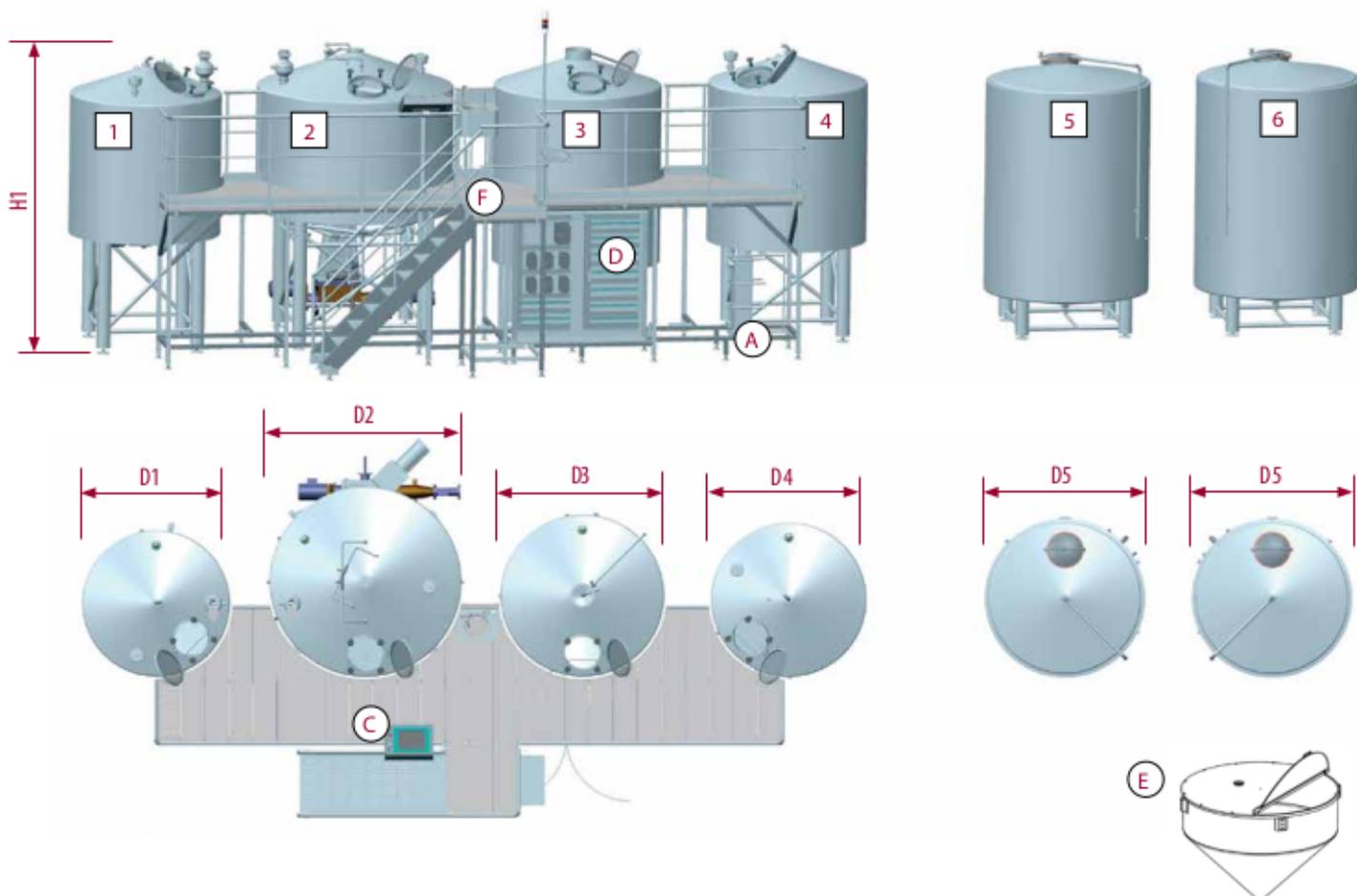
* Les dimensions indiquées sont approximatives.

Micro brasserie MB4-40

MB4_quatre cuves de process



- ▲ Cuve d'empâtage
- ▲ Cuve de filtration
- ▲ Cuve d'ébullition
- ▲ Whirlpool



Composants principaux:

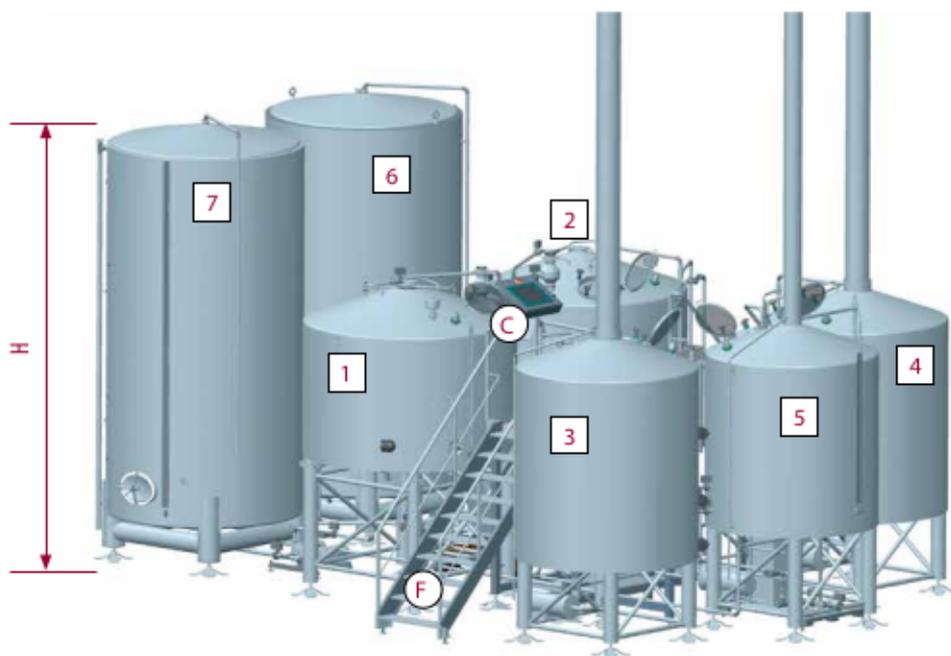
- 1 Cuve d'empâtage
- 2 Cuve de filtration
- 3 Cuve d'ébullition
- 4 Whirlpool
- 5 Cuve d'eau chaude
- 6 Cuve d'eau froide
- A Échangeur thermique
- B Pompe
- C Unité de contrôle avec écran tactile
- D Armoire de commande
- E Trémie
- F Passerelles avec escalier

MB4

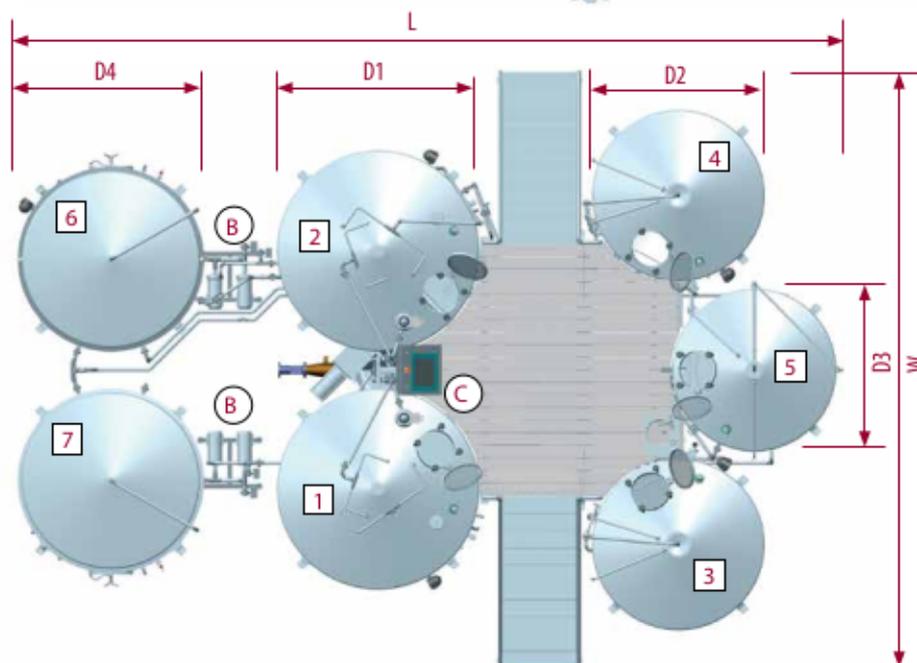


ID		MB4-40 hl
Cuve d'empâtage (1)	L	3745
Cuve de filtration (2)	L	5800
Cuve d'ébullition (3)	L	5725
Whirlpool (4)	L	4780
Cuve d'eau chaude (5)	L	7150
Cuve d'eau froide (6)	L	7150
Diamètre (D1)	mm	1850
Diamètre (D2) _intérieur/extérieur	mm	2291 / 2387
Diamètre (D3)	mm	2035
Diamètre (D4)	mm	1935
Diamètre - cuves a eau (D5)	mm	2000
Hauteur totale sans la trémie (H1)	mm	3580
Hauteur totale avec la trémie (H2)	mm	6480
Longueur totale (L)	mm	9860
Largeur totale (W)	mm	6135

* Les dimensions indiquées sont approximatives.



- ▲ 2 x Cuve de filtration
- ▲ 2 x Cuve d'ébullition
- ▲ Whirlpool



Composants principaux:

- 1 Cuve de filtration
- 2 Cuve de filtration
- 3 Cuve d'ébullition
- 4 Cuve d'ébullition
- 5 Whirlpool
- 6 Cuve d'eau chaude
- 7 Cuve d'eau froide
- A Échangeur thermique
- B Pompe
- C Unité de contrôle avec écran tactile
- D Armoire de commande
- E Trémie
- F Passerelles avec escalier

ID		MB5-40 hl
Cuve de filtration (1, 2)	L	5800
Cuve d'ébullition (3, 4)	L	5725
Whirlpool (5)	L	4780
Cuve d'eau chaude (6)	L	14350
Cuve d'eau froide (7)	L	14350
Cuve de filtration (D1) _ Ø intérieur/extérieur	mm	2291 / 2387
Cuve d'ébullition _ diamètre (D2)	mm	2035
Whirlpool _ diamètre (D3)	mm	1935
Cuves a eau _ diamètre (D4)	mm	2200
Hauteur totale (H)	mm	5090
Longueur totale (L)	mm	9765
Largeur totale (W)	mm	7140

* Les dimensions indiquées sont approximatives.

