

## Micro-Brasserie, 400 hl pa

Micro-brasserie avec une capacité de 400 hl pa dans un bon ou très bon état. La capacité peut être augmenté à ~ 1.200 hl pa par addition des cuves. Les cuves existant sont dans un état comme neuf et sont exécuter et équiper de haute qualité.

### Aperçu

|  |             |              |              |
|--|-------------|--------------|--------------|
| Salle de brassage<br>- Cuve-matière – d'ébullition<br>- Cuve filtre, récipient de moût,<br>whirlpool, 3 x pompes | 2,7 hl moût | 1999         |              |
| 2 x Refroidisseur de moût  | 6 hl ph     |              | Alfa Laval   |
| Aération de moût   |             |              |              |
| 4 x CCC  | 4 x 7,2 hl  | 2008<br>2009 | SSP          |
| Filtre   | 10 hl ph    | 1998         | Dellatoffola |
| Cuve d'eau chaude  | 400 l       |              |              |
| Commande   | LOGO        |              | Siemens      |

For more information please ask for detailed documents provided by ESCHENLOHR.

### Prix

Prix:

Négociation



## Salle de Brassage

|   |   |                 |
|---|---|-----------------|
| <p>Cuve-matière – d'ébullition</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acier fin, chemisage en cuivre</li> <li>- Isolation</li> <li>- Agitateur</li> <li>- pT 100</li> <li>- 2 x cartouche chauffante à 8 kW</li> <li>- NEP- boule de lavage</li> <li>- pieds ajustable</li> </ul>                       | ~ 3,6 hl<br>Pour 2,7 hl moût<br>50 kg mouture                             | 1999            |
| <p>Cuve filtre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acier fin</li> <li>- Isolation</li> <li>- 3 divisé faux fond</li> <li>- 4 x zones de filtrage</li> <li>- 4 x rinçage de faux fond</li> <li>- Extraction de drêches manuelle</li> <li>- NEP- boule de lavage</li> <li>- pieds ajustable</li> </ul> | 4,0 hl  | 2008            |
| <p>Récipient de moût</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acier fin, chemisage en cuivre</li> <li>- Isolation</li> <li>- fond oblique</li> <li>- NEP- boule de lavage</li> <li>- pieds ajustable</li> </ul>   | 4,0 hl  | 1999            |
| <p>Whirlpool</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acier fin</li> <li>- Entrée tangentielle</li> <li>- 2 x sorties</li> <li>- NEP- boule de lavage</li> <li>- pieds ajustable</li> </ul>   | 3,6 hl  | 1999            |
| <p>Refroidisseur de moût 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de l'eau</li> </ul>   | 6 hl ph   | Alfa Laval      |
| <p>Refroidisseur de moût 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de l'eau glacée</li> </ul>  | 6 hl ph   |                 |
| <p>Aération de moût</p>   |   |                 |
| 3 x pompes  | <p>Pompe de moût</p> <p>Pompe de filtrage</p> <p>Pompe de moût froide</p> | Hilge,<br>Packo |
| Commande  | LOGO – control<br>d'automation de<br>trempier                             | Siemens         |
| <p>Cuve d'eau chaude</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 cartouches chauffantes à 2 kW</li> </ul>  | 400 l   |                 |
| Compteur d'eau  | For automation for<br>sparging  |                 |

## Encombremments

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Chaque vaisseau de brassage | ~1,0...1,2 x 1,0 x 1,6 m |
| Total                       | ~ 7,0 x 2,0 m            |
| Cuve d'eau chaude           | 0,8 x 0,8 x 1,8 m        |



## CCC

|  |  |              |     |
|--|--|--------------|-----|
| <p>Cuve cylindro-conique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour la fermentation/maturation</li> <li>- 2 zones frigorifiques</li> </ul>        | 4 x 7,2 hl   | 2008<br>2009 | SSP |
| <p>Exécution</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Isolation</li> <li>- Tôle complètement soudé</li> <li>- Matériel: 1.4301, acier fin</li> </ul> | <p>Cuve vertical</p> <p>3 pieds ajustables</p> <p>Zone frigorifique en cône, tuyau de NEP et bondonner, sortie</p> <p>Hauteur total: ~ 1,75 m</p> <p>Ø externe ~ 1,05 m</p>      |              |     |
| <p>Equipement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 x entrée de refroidissement</li> <li>- 2 x sorties de refroidissement</li> </ul>            | <p>tuyau de NEP avec boule de lavage, trou d'homme, vanne d'essai, appareil de bondonner, manomètre, pT 100, vanne manuel à sortie, contrôle de température avec servomoteur</p> |              |     |
| Pressure   | ...3,0 bar   |              |     |
| Pressure d'épreuve   | 4,3 bar  |              |     |
| Zone frigorifique en virole  | 1,7 litre  |              |     |
|  | ...4,0 bar   |              |     |
| Zone frigorifique en cône  | 0,6 litre  |              |     |
|  | ...4,0 bar   |              |     |



## Filtre

|                                  |                      |      |             |
|----------------------------------|----------------------|------|-------------|
| Filtre de kieselguhr<br>- mobile | 10 hl ph             | 1998 | Dellaoffola |
| Surface de filtration            | ~ 2 m <sup>2</sup>   |      |             |
| Unité de dosage                  | Avec pompe de dosage |      |             |
| Pompe de filtration              |                      |      |             |
| Manomètre                        |                      |      |             |
| Verre à montre                   |                      |      |             |
| Débitmètre                       |                      |      |             |



## Diverse Photos – Micro-Brasserie, 400 hl pa

