

1 MICRO-MALTERÍA DE 500 KG POR CICLO

Entra para ver el precio

VENTA: DISPONIBLE
LOTE Nº: 24523
Solicitar oferta según proyecto.

Estado: Nuevo
(Micro-malterías fabricadas en Europa CE).
Marca comercial: MERCABREWERS
Año de fabricación: 2023

SKU: N / A
Categorías: Nuevos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

1 SISTEMA DE MALTEADO DE 500 KG/CICLO

Compuesto por:

MINIMALTERIA Mod. MBT-5 120°C

Tienen las siguientes características (excluyendo cereales de tamaño pequeño como la Quinóa):

PRODUCCIÓN SEMANAL 500 Kg.

(producción de cebada - sw. 0,65 t/m3) con calibre superior a 2,2 mm.

El producto debe estar bien limpio y calibrado.

La temperatura estándar de la sala de operaciones: min 10 ° C max 25 ° C.

ETAPAS: La máquina se llena con cebada bien limpia y calibrada. Carga del producto a maltear:

1ª fase: maceración del producto

2ª fase: germinación del producto

3ª fase: secado del producto

Descarga del producto malteado.

MATERIALES Y COMPONENTES:

Material: acero inoxidable AISI 304 Dimensiones - 1812 x 2560 x h 3710 mm.

Potencia eléctrica total - 37 kW 380 V. 50 Hz.

SISTEMA DE VENTILACIÓN Tipo: centrífugo. Caudal: max 3600 mc/h Potencia: 4 kW 380 V 50 Hz.

SISTEMA DE CALEFACCIÓN TEMPERATURA MÁXIMA DE TRABAJO 120 °C Características: - 21.500 kcal/h

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN - 4550 fr/h con baterías aleteadas para intercambio de calor CELDAS DE CARGA.

Para más información contacten vía e-mail a: info@mercabrew.com (Barcelona / España).

INFORMACIÓN ADICIONAL