

EL LOTE INCLUYE: SALA DE COCCIÓN IMPIANTINOX + EMBOTELLADORA ISOBÁRICA AUTOMÁTICA

Entra para ver el precio

VENTA: DISPONIBLE
LOTE Nº: 36/19
El lote incluye: Sala de cocción IMPIANTINOX + Embotelladora isobárica automática

Estado: Semi-nuevo
(Revisados recientemente)
Marca de fabricante: IMPIANTINOX
Año de fabricación: 2015

SKU: N / A
Categorías: Semi-nuevos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

EL LOTE INCLUYE:

MICROCERVECERÍA SEMI-NUEVA DE 5HL EASYBRAU / IMPIANTINOX. AÑO DE FABRICACIÓN 2015.

1 Molino de rendimiento hasta 300 kg / h.
1 Sala de cocción Easybrau de 5 hl con calefacción a vapor, permite doble cocción / día.
1 Generador de vapor de: 100 kg / h, presión 5 bar, 65,000 kcal / h
1 Sistema de tratamiento químico para generador de vapor.
3 Fermentadores isobáricos de 20 hl útiles “24hl total” presión de trabajo 2 bar
4 Fermentadores isobáricos de 10 hl “12hl total” presión de trabajo 2 bar
1 Sistema de producción de agua fría con glicol adecuado para el control de 10 fermentadores de 10HL.
1 Grupo oxigenación mosto.
1 Bomba de transvaso alimentaria.

4 mangueras de goma para alimentos líquidos.
1 Sistema para el tratamiento del agua de proceso.
1 Embotelladora ISOBÁRICA automática para formatos de botella: 33, 50 y 75 cl.
1 Etiquetadora automática.

INFORMACIÓN ADICIONAL