

SISTEMA PARA PROCESSAMENTO DE CERVEJA

Modelos de 500 até 5.000 litros por apronte.



COZINHA COMPOSTA POR:

- Tina de mostura.
- Tina de filtração de mosto.
- Tina de fervura de mosto/whirlpool.
- Tanque de água quente.
- Plataforma de serviço antiderrapante em aço inox AISI 304.
- Construída totalmente em aço inox AISI 304.

OPCIONAIS:

- Painel de controle com CLP e computador com tela touch-screen de 24". Todos os comandos na tela com comunicação serial a distância via cabo de rede e internet.
- Capacidade para até 2.000 receitas.
- Fervedor por boiler interno com Venturi.
- Controle de dosagem de água com medidor eletrônico.
- Válvulas com atuadores pneumáticos.
- Válvula de vapor com controle proporcional.



PAINEL DE CONTROLE COM TELA SENSÍVEL AO TOQUE TOUCH SCREEN DE 24"



INTERNO DA TINA DE FILTRAÇÃO/CLARIFICAÇÃO



TINA DE FERVURA COM BOILER INTERNO COM SISTEMA VENTURI



BALCÃO COM CUBA NA PLATAFORMA DE BRASSAGEM



SISTEMA DE DISTRIBUIDORES DA SUÇÃO DA TINA FILTRO

