

## Stoccaggio - spillatura Cubas de almacenamiento



### CARATTERISTICHE

I serbatoi di stoccaggio a sacco sono stati ideati e realizzati per fornire un supporto a tutti i punti vendita, ai brewpub e alle strutture mobili per gli eventi, con la possibilità di allestire containers e camion per la distribuzione e la spillatura della birra.

- Si riducono i costi e i tempi di pulizia, mantenendo alti gli standard d'igiene;
- Garantiscono una perdita di prodotto praticamente nulla (meno di 1 bicchiere per serbatoio);
- Ideati per spillare la birra senza utilizzare CO2 ma solo aria iniettata all'esterno del sacco, evitando la saturazione della birra e riducendo i costi di spillatura;
- Ideali per ridurre il tempo, le superfici di magazzino e gli sforzi fisici rispetto alla manipolazione e all'uso dei kegs;
- Massima efficienza nel mantenimento della catena del freddo per garantire un'ottima qualità del prodotto, dalla produzione al bicchiere del cliente.

### CARACTERÍSTICAS

- *Los depósitos de almacenamiento con bolsas de plástica herméticas han sido ideados y realizados para ofrecer un soporte en todos los puntos de venta, en los brewpubs y en las estructuras móviles para eventos; además, ofrecen la posibilidad de ser montados en camiones para la distribución y para tirar la cerveza.*
- *Se reducen los costes y los tiempos de limpieza manteniendo altos los estándares de higiene;*
- *Garantizan una pérdida de producto prácticamente nula (menos de 1 vaso por depósito);*
- *Ideados para tirar la cerveza sin utilizar CO2, sino solo aire inyectado en el exterior de la bolsa, evitan la saturación de la cerveza y reducen los costes de espitado;*
- *Ideales para reducir el tiempo, las superficies de almacenaje y los esfuerzos físicos respecto a la manipulación y el uso de los barriles;*
- *Máxima eficiencia en el mantenimiento de la cadena del frío para garantizar una excelente calidad del producto, desde la producción al vaso del cliente.*



devotion.com

## I dettagli sono sempre la cosa più importante.

Perché fanno la differenza tra un mediocre mosto di malto, erbe aromatiche e luppolo, e una grande, autentica, indimenticabile Birra.

Per un musicista l'arte è una questione di talento e di orecchio. Assoluto. Per un mastro birraio è una questione di palato, di olfatto. Soprattutto di cuore.

Lo sai. Lo sappiamo.

Perché siamo come te: veniamo dallo stesso mondo e non lasceremo mai nulla, nemmeno l'improvvisazione, al caso. Perché condividiamo la tua stessa passione e la **tua** stessa perfezionistica follia.

Per te che vuoi fare la tua birra: unica, armonica, vera. Come un distillato di emozioni spillate direttamente alla fonte.

Per dare valore aggiunto ai tuoi sogni e concretezza ai tuoi desideri, noi abbiamo gli strumenti giusti.

**Facciamoci una birra insieme.**

## Los detalles son siempre la cosa más importante.

Porque marcan la diferencia entre un mosto de malta, hierbas aromáticas y lúpulo mediocres y una excelente, auténtica e inolvidable cerveza.

Para un músico el arte es una cuestión de talento y de oído. Absoluto. Para un maestro cervecero es una cuestión de paladar, de olfato. Sobre todo, de corazón.

Lo sabes. Lo sabemos.

Porque somos como tú: venimos del mismo mundo y nunca dejamos nada al azar, ni siquiera la improvisación. Porque compartimos tu misma pasión y **tu** misma locura perfeccionista.

Para ti que deseas hacer una cerveza única, armónica y auténtica.

Como un destilado de emociones servido directamente desde una fuente. Tenemos los instrumentos adecuados para dar un valor añadido a tus sueños y concreción a tus deseos.

**Brindemos juntos con una cerveza.**



EasyBräu è un marchio Impiantinox  
EasyBräu es una marca Impiantinox

Via dell'Artigianato, 4  
36030 - Sarcedo (VI) - Italy

Tel +39 0445 361638  
Fax +39 0445 383778

info@easybrau.it  
www.easybrau.it

## SERBATOI DEPÓSITOS

Fermentazione / Fermentación  
Maturazione / Maduración  
Stoccaggio / Almacenamiento







> MODELLO / MODELO

## Fermentatore / Fermentador

SERBATOIO DI FERMENTAZIONE  
DEPÓSITO DE FERMENTACIÓN

TUBAZIONE DI COLLEGAMENTO  
PER IL LAVAGGIO INTERNO  
TUBERÍA DE CONEXIÓN  
PARA EL LAVADO INTERNO

CONTROLLO TEMPERATURA CON PT100  
CONTROL TEMPERATURA CON PT100



RUBINETTO PRELEVA-CAMPIONE  
GRIFO TOMA-MUESTRAS

RUBINETTO PRELEVA-CAMPIONE  
GRIFO TOMA-MUESTRAS

SERBATOIO DI FERMENTAZIONE/MATURAZIONE  
DEPÓSITO DE FERMENTACIÓN/MADURACIÓN

TUBAZIONE DI COLLEGAMENTO  
PER IL LAVAGGIO INTERNO  
TUBERÍA DE CONEXIÓN  
PARA EL LAVADO INTERNO



DOPPIO CIRCUITO  
DI RAFFREDDAMENTO  
DOBLE CIRCUITO  
DE ENFRÍAMIENTO



SCARICO TOTALE E PARZIALE  
DESCARGA TOTAL Y PARCIAL



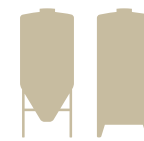
TETTO CON COPERCHIO  
SEMI-APRIBILE  
TECHO CON TAPA SEMIABRIBLE



SCARICO TOTALE E PARZIALE  
DESCARGA TOTAL Y PARCIAL



ASTA GRADUATA FISCALE MOBILE  
E GORGOLIATORE  
BARRA GRADUADA MÓVIL  
Y BURBUJADOR



> MODELLO / MODELO

## Unitank / Unitank

> CATEGORIA DI PRODOTTO / CATEGORIA DE PRODUCTO

## SERBATOI / DEPÓSITOS

### FERMENTAZIONE E MATURAZIONE

- Capacità da 1 a 200 hl. di esercizio;
- Disponibili a parete semplice o raffreddati/coibentati; a fondo conico, bombato, o piatto inclinato;
- Possibilità di scegliere tra diverse finiture: satinatura, 2B, a specchio;
- Costruiti con almeno il 35% del volume utile in più per evitare la fuoriuscita della schiuma durante la fase di fermentazione e con un rivestimento in acciaio Inox Aisi 304 di alta qualità saldato ermeticamente;
- Realizzati con saldatura alimentare a TIG con protezione di gas inerte Argon;
- Completi di sistema di coibentazione sul fondo e sul fasciame per evitare le perdite di temperatura;
- Forniti di passo d'uomo superiore e asta graduata di livello esterno;
- Dotati di sfere di lavaggio per garantire una pulizia totale;
- Certificazione CE e Certificazione PED (Pressure Equipment Directive) per i serbatoi in pressione.

### FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN

- Capacidad útil de 1 a 200 hl;
- Disponibles con pared simple o térmicos (con aislamiento); de fondo cónico, bombeado o plano inclinado;
- Posibilidad de elegir entre distintos acabados: satinado, 2B, espejo;
- Construidos con al menos el 35 % del volumen útil más para evitar la salida de la espuma durante la fase de fermentación y con un revestimiento de acero inoxidable Aisi 304 de alta calidad soldado herméticamente;
- Realizados con soldaduras alimentarias TIG con protección de gas inerte Argón;
- Provisos de sistema de aislamiento en el fondo y en las capas cilíndricas para evitar las pérdidas de temperatura;
- Dotados de boca hombre superior y barra graduada de nivel externo;
- Dotados de esferas de lavado para garantizar una limpieza total;
- Certificación CE y Certificación PED (Pressure Equipment Directive) para los depósitos a presión.

