



development.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.



SALA COTTURA COMPACT-BRÄU SALA COCCIÓN COMPACT-BRÄU

2,5 hl / 5 hl / 10 hl





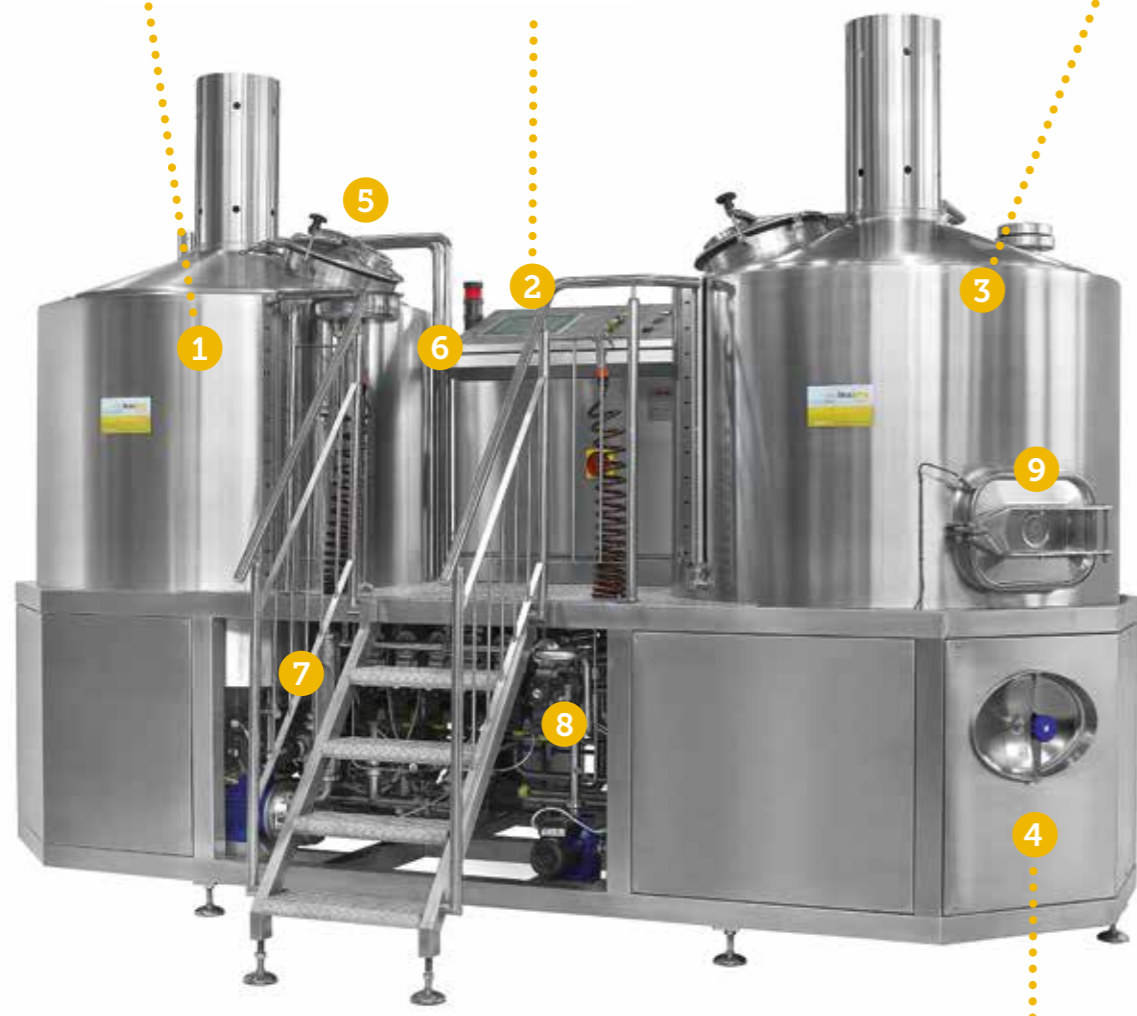
> CAPACITÀ / CAPACIDAD

2,5 hl / 5 hl / 10 hl

TINO AMMOSTAMENTO/BOLLITURA/WHIRLPOOL
CUBA MACERACIÓN/COCCIÓN/WHIRLPOOL

PANNELLO ELETTRICO CON PLC
PANEL ELÉCTRICO CON PLC

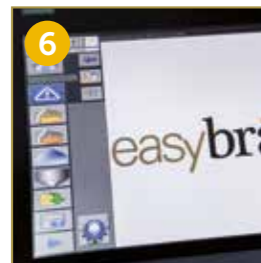
TINO FILTRAZIONE
CUBA FILTRACIÓN



TINO ACCUMULO E PREPARAZIONE ACQUA CALDA
CUBA ACUMULACIÓN Y PREPARACIÓN AGUA CALIENTE



STAZIONE CONTROLLO GRADI
PLATO CON LAVELLO
ESTACIÓN CONTROL GRADOS
PLATO CON LAVABO



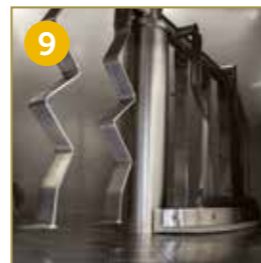
PLC PER LA GESTIONE AUTOMATICA
DEL PROCESSO DI PRODUZIONE E
LA MEMORIZZAZIONE DI RICETTE
PLC PARA LA GESTIÓN AUTOMÁTICA
DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y
LA MEMORIZACIÓN DE RECETAS



FLUSSIMETRO CON TUBO DI VETRO
PER CONTROLLARE LA LIMPIDEZZA
DEL MOSTO E E VALVOLA
MICROMETRICA PER REGOLARE
LA VELOCITÀ DI FILTRAZIONE
CAUDALÍMETRO CON TUBO DE
VIDRIO PARA CONTROLAR LA
LIMPIDEZ DEL MOSTO Y VÁLVULA
MICROMÉTRICA PARA REGULAR
LA VELOCIDAD DE FILTRACIÓN



SCAMBIATORE DI RAFFREDDAMENTO
A BORDO MACCHINA, TUBOLARI O A
PIASTRE
INTERCAMBIADOR DE ENFRIAMIENTO
A BORDO DE LA MÁQUINA,
TUBULARES O DE PLACAS



PIASTRA FILTRANTE ESTRAIBILE
CON TAGLI TRAPEZOIDALI
(0,75-1,2 MM.)
PLACA DE FILTRACIÓN EXTRAÍBLE
CON CORTES TRAPEZOIDALES
(0,75-1,2 MM)

> CATEGORIA DI PRODOTTO / CATEGORÍA DE PRODUCTO

SALA COTTURA / SALA COCCIÓN

La **Sala Cottura Compact-Bräu da 2.5, 5 o 10 ettolitri** è il modello ideale per **microbirrifici e brewpub** che desiderano avviarsi nel mondo della birra artigianale ma anche per **cantine, aziende agricole, produttori di bibite e ristoratori** che vogliono **diversificare un'attività già esistente**.

Formata da un **monoblocco in acciaio Inox AISI 304/316** già collegato in tutte le sue parti, questa Sala Cottura è pronta per il funzionamento previo allacciamento alla linea elettrica, alla rete idrica e/o alla rete del gas. Completa di un **serbatoio per l'ammestamento/bollitura/ Whirlpool**, di un **serbatoio per la filtrazione**, di un **serbatoio di acqua calda** e di uno **scambiatore di raffreddamento**, la Sala Cottura Compact-Bräu prevede la possibilità di aggiungere un tino polmone per la realizzazione di **doppie cotte**.

Adatta alla **produzione di qualsiasi tipo di birra**, questa Sala Cottura è **semplice ed intuitiva** da utilizzare e non necessita di alcun intervento di manodopera per lo spostamento e/o la sostituzione. Il processo di ricircolo del mosto in parete sotto il livello del liquido e i trasferimenti dal basso che limitano le possibilità di ossidazione del mosto, uniti alla filtrazione in un tino indipendente, fanno sì che questa Sala Cottura garantisca un'**alta efficienza e resa**.

La **Sala Cocción Compact-Bräu de 2,5, 5 o 10 hectólitros** es el modelo ideal para las **microcerveceras y los brewpubs** que desean entrar en el mundo de la cerveza artesanal, así como para **las bodegas, las empresas agrícolas, los productores de bebidas, restaurantes y los hosteleros** que desean **diversificar una actividad ya existente**.

Formada por un **monobloque de acero inoxidable AISI 304/316** ya conectado en todas sus partes, esta Sala Cocción está lista para el funcionamiento nada más efectuar la conexión a la línea eléctrica y a la red de abastecimiento del agua o del gas. Provista de un **depósito para la maceración/cocción/ Whirlpool**, de un **depósito para la filtración**, de un **depósito de agua caliente** y de un **intercambiador de enfriamiento**, la Sala Cocción Compact-Bräu prevé la posibilidad de añadir una cuba para la realización de **la doble cocción**.

Idónea para la **producción de cualquier tipo de cerveza**, esta Sala Cocción es **simple e intuitiva** de utilizar y no necesita ninguna intervención de mano de obra para desplazarla o sustituirla. Gracias al proceso de recirculación del mosto en la pared bajo el nivel del líquido, a los trasvase desde la parte inferior — que limitan las posibilidades de oxidación del mosto — y a la filtración en una cuba independiente, esta Sala Cocción garantiza una **alta eficiencia y máximo rendimiento**.

> CAPACITÀ DI PRODUZIONE / CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

MODELLO MODELO	SCB 250	SCB 500	SCB 1000
PRODUZIONE PER COTTA A 17°P PRODUCCIÓN PARA COCCIÓN A 17°P	2,5 hl	5 hl	10 hl
PRODUZIONE ANNUALE PRODUCCIÓN ANUAL	200-400 hl	400-800 hl	800-1500 hl
MIN. SPAZIO CONSIGLIATO MÍN. ESPACIO ACONSEJADO	50 mq.	150 mq.	150 mq.
RISCALDAMENTO CALENTAMIENTO	Vapore o elettrico Vapor o eléctrico	Vapore o elettrico Vapor o eléctrico	Vapore Vapor
VOL. TINO COTTURA VOL. CUBA COCCIÓN	4,9 hl	9,4 hl	17,5 hl
VOL. TINO FILTRO VOL. CUBA FILTRACIÓN	4,2 hl	7,4 hl	12,5 hl
VOL. TINO ACQUA CALDA VOL. CUBA AGUA CALIENTE	2,95 hl	5,2 hl	12 hl
APERTURA/CHIUSURA VALVOLE APERTURA/CIERRE VÁLVULAS	Manuale Manual	Manuale / pneumatica Manual / neumática	Manuale / pneumatica Manual / neumática



Per ulteriori informazioni / Para obtener más información: www.easybrau.it