



devolan.com

SALA COTTURA FLEX-BRÄU SALA COCCIÓN FLEX-BRÄU

3, 4, 5 tini / 3, 4, 5 cubas
Da 5 a 50 hl / De 5 a 50 hl



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.

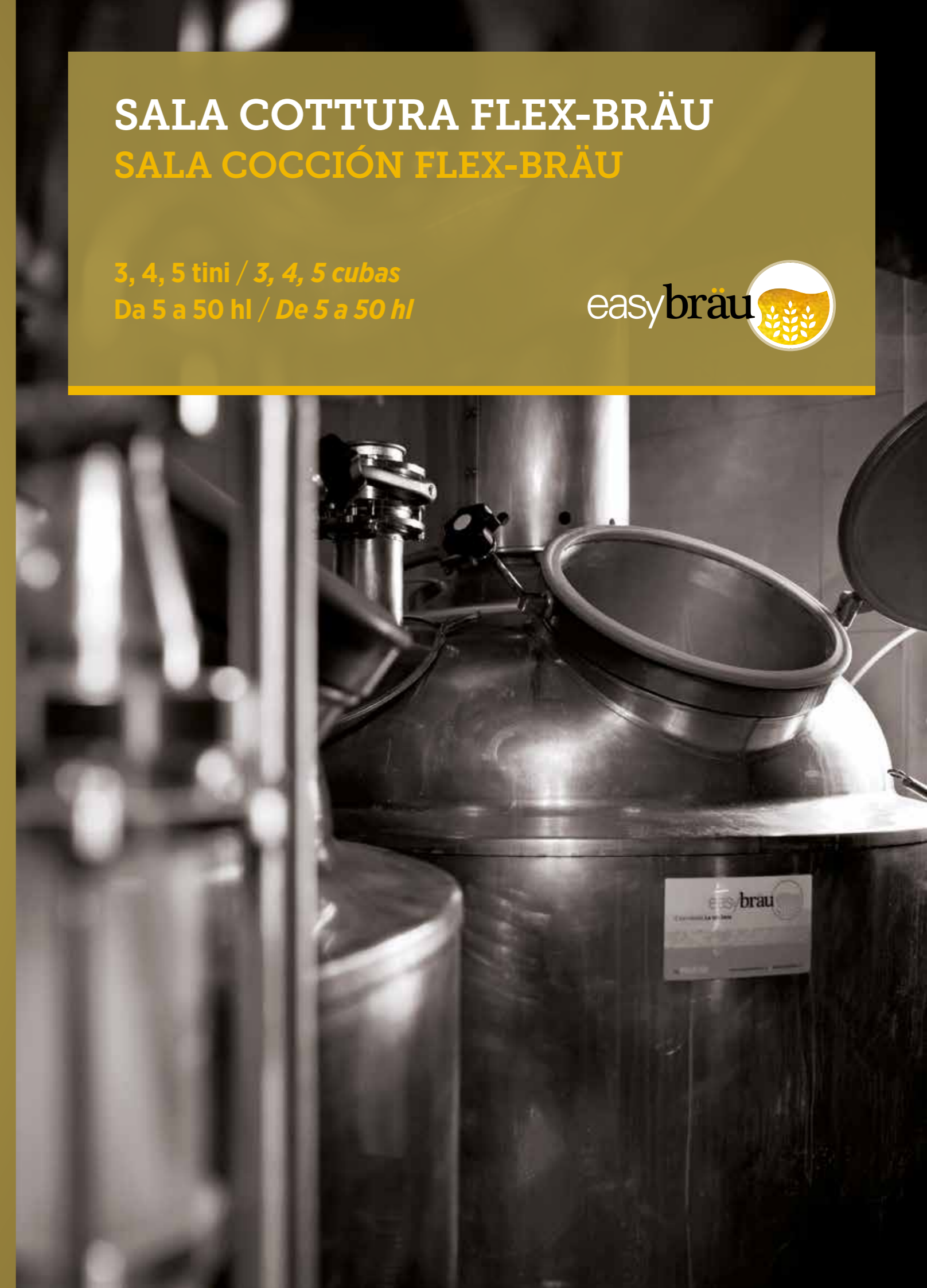


EasyBräu è un marchio Impiantinox
EasyBräu es una marca Impiantinox

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

Tel +39 0445 361638
Fax +39 0445 383778

info@easybrau.it
www.easybrau.it





3, 4, 5 tini / 3, 4, 5 cubas

Da 5 a 50 hl / De 5 a 50 hl

SALA COTTURA / SALA COCCIÓN



La **Sala Cottura Flex-Bräu** da 3, 4 o 5 tini (per singola/doppia cotta o cotte in continuo) è il modello ideale per i **professionisti del settore** e può essere **progettata in base alle esigenze di produzione del cliente**.

Realizzata in **acciaio Inox AISI 304/316** con materiali di alta qualità, questa Sala Cottura dispone del sistema EasyBräu progettato per la **produzione di qualsiasi tipo di birra** con densità anche superiore a 20°P. Grazie al **software personalizzato** è possibile scegliere fra **diversi gradi di automazione**, dalla macinazione del malto al processo di produzione completo, fino alla cantina di fermentazione/maturazione.

Semplice ed intuitiva da utilizzare, la Sala Cottura Flex-Bräu garantisce un buon **risparmio energetico** e richiede **ridotti interventi di manutenzione**. 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 Flex-Bräu** de 3, 4 o 5 cubas (para cocción única/doble o cocciones continuas) es el modelo ideal para los **profesionales del sector** y se proyectan en base a las **exigencias de producción del cliente**.

Realizada en **acero inoxidable AISI 304/316** con materiales de alta calidad, esta Sala Cocción ha sido proyectada para la **producción de cualquier tipo de cerveza** con una densidad incluso superior a 20 °P. Gracias al **software personalizado** se puede elegir entre **distintos grados de automación**, desde la molienda de la malta a la bodega de fermentación/maduración, así como el proceso completo de producción.

Simple e intuitiva de utilizar, la Sala Cocción Flex-Bräu garantiza un buen **ahorro energético** y requiere **pocas intervenciones de mantenimiento**. Gracias al proceso de recirculación del mosto en la pared bajo el nivel del líquido, a los trasvases 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 el máximo rendimiento**.

CARATTERISTICHE

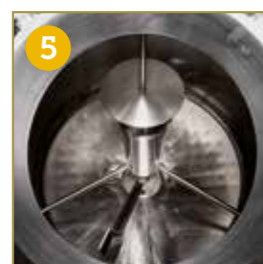
- Macinazione, pre-miscelazione ed idratazione del malto all'ingresso del tino ammostamento;
- Filtrazione completamente automatica tramite sensori di pressione;
- Raffreddamento a singolo o doppio stadio con alta efficienza termica;
- Sistema di sanificazione e lavaggio integrato nel software.
- Possibilità di integrare la teleassistenza;
- Gestione programma settimanale di produzione cotte e distribuzione mosto;
- Gestione ricette e parametri dell'impianto;
- Estrapolazione report di produzione e archiviazione storico di produzione;
- Integrazione acqua di processo;
- Predisposizione per l'inserimento del hop-back;
- Sistema di risparmio energetico con condensatore fumi di bollitura e recupero acqua di raffreddamento;
- Rake taglia trebbie con pala per l'estrazione con la possibilità di regolazione in altezza e velocità.

CARACTERÍSTICAS

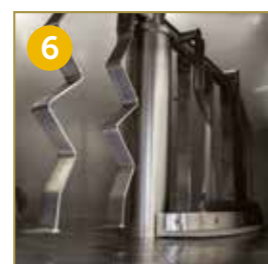
- Molienda, premezclado e hidratación de la malta en la entrada de la cuba de maceración;
- Filtración completamente automática mediante sensores de presión;
- Enfriamiento con una fase única o doble con alta eficiencia térmica;
- Sistema de higiene y sanificación integrado en el software;
- Posibilidad de integrar la teleasistencia;
- Gestión del programa semanal de producción de cocciones y distribución del mosto;
- Gestión de recetas y parámetros de la planta;
- Extrapolación de un informe de producción y archivo histórico de producción;
- Integración agua de proceso;
- Predisposición para la incorporación del hop-back;
- Sistema de ahorro energético con condensador de humos de cocción y recuperación del agua de enfriamiento;
- Rake corta-bagazo con palas para la extracción; regulable en altura y velocidad.



4 FONDO TINO FILTRAZIONE A 5 USCITE
FONDO CUBA FILTRAÇÃO DE 5 SALIDAS



5 SISTEMA DI BOLLITURA VIGOROSO GRAZIE AL RISCALDATORE TUBOLARE INTERNO
SISTEMA DE COCCIÓN VIGOROSO GRACIAS AL CALENTADOR TUBULAR INTERNO



6 PIASTRA FILTRANTE A SETTORI ESTRAIBILI CON TAGLIO TRAPEZOIDALE 0,75 - 1,2 MM
PLACA DE FILTRACIÓN DE SECTORES EXTRAIBLES CON CORTE TRAPEZOIDAL 0,75 - 1,2 MM



7 RAFFREDDAMENTO A SINGOLO O DOPPIO STADIO CON ALTA EFFICIENZA TERMICA
ENFRIAMIENTO DE FASE ÚNICA O DOBLE CON ALTA EFICIENCIA TÉRMICA



8 CONDENSATORE ED ASPIRATORE FUMI DI BOLLITURA
CONDENSADOR Y ASPIRADOR DE LOS HUMOS DE COCCIÓN



9 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



10 GRUPPO VALVOLE PNEUMATICHE ALIMENTARI
GRUPO VÁLVULAS NEUMÁTICAS ALIMENTARIAS



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