



MINI-MALTERIA

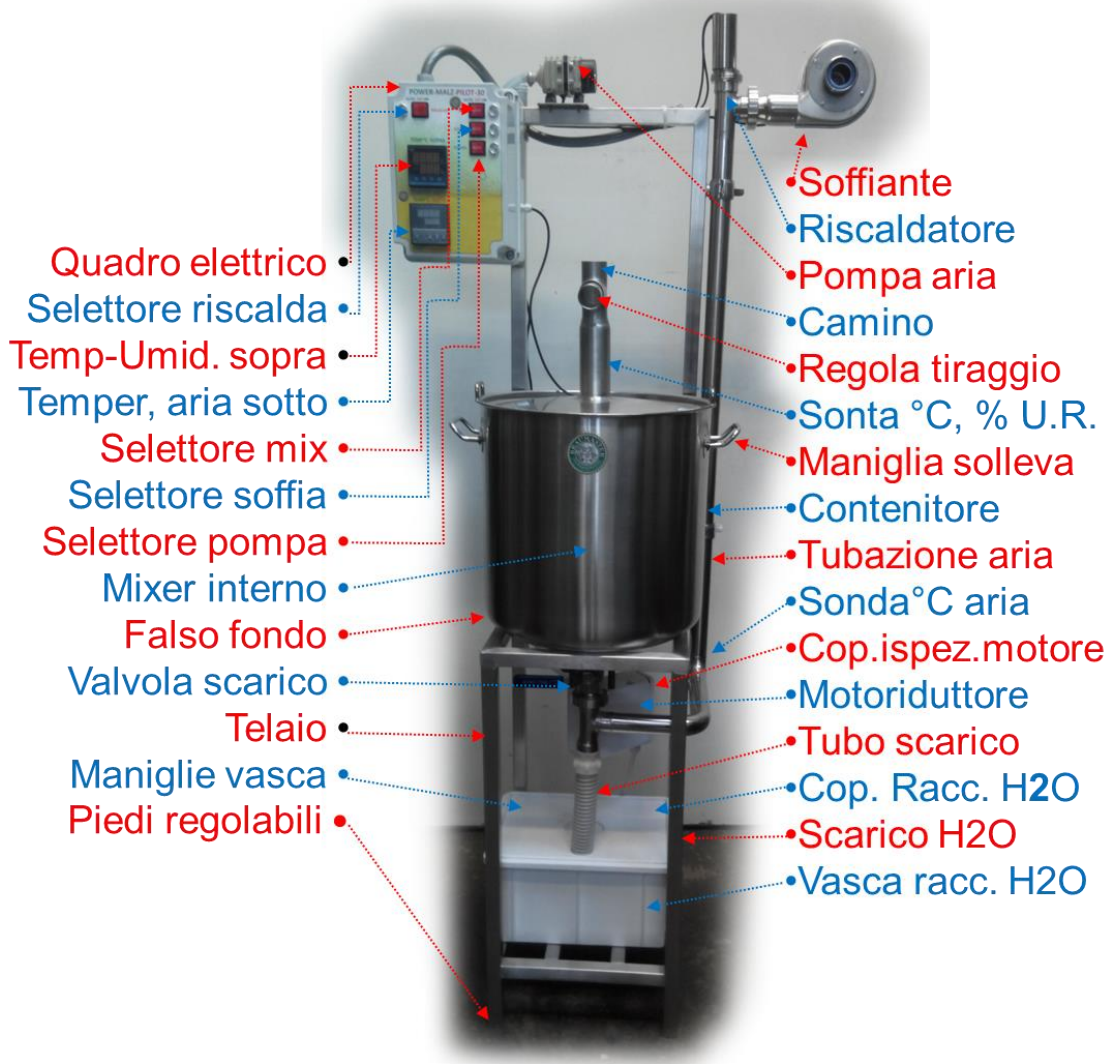
POWER-PILOT-MALZ (15-30-70)

Sistema completo che in una vasca esegue tutte le quattro fasi di malteria. Il quadro controllo gestisce i vari parametri (opzione di vari tipi di automazione)

- **MACERAZIONE** dura 1 giorno , bagna il chicco fino al 50%. Di umidità.
- **GERMINAZIONE** dura 5 giorni, crea gli enzimi per fare la birra
- **ESSICAZIONE** . dura 1 giorno, asciuga e tosta il malto dando aroma.

BRAUMASTER

Via Monte Pasubio, 2
32032 FELTRE (BL)
TEL ++39.0439.840910
FAX ++39.0439.849182
info@braumaster.com
www.braumaster.com



- **Quadro elettrico**
- **Selettore riscalda**
- **Temp-Umid. sopra**
- **Temper, aria sotto**
- **Selettore mix**
- **Selettore soffia**
- **Selettore pompa**
- **Mixer interno**
- **Falso fondo**
- **Valvola scarico**
- **Telaio**
- **Maniglie vasca**
- **Piedi regolabili**
- **Soffiante**
- **Riscaldatore**
- **Pompa aria**
- **Camino**
- **Regola tiraggio**
- **Sonta °C, % U.R.**
- **Maniglia solleva**
- **Contentitore**
- **Tubazione aria**
- **Sonda °C aria**
- **Cop.ispez.motore**
- **Motoriduttore**
- **Tubo scarico**
- **Cop. Racc. H2O**
- **Scarico H2O**
- **Vasca racc. H2O**

● Power-Pilot-Malz modello	15	30	70
● Chilogrammi per singola lavorazione	15	30	70
● Capacità vasca principale litri	75	100	150
● Potenza max elettrica kw	1	2	5
● Consumo totale energia elettrica per ciclo kwh	30	60	140
● Acqua totale consumo lt	150	300	700

Tipo di malto	Caramello e/o tostiti fino a130°C	Ventilazione	Toglie CO2, umidità, e tosta il malto
4 lavorazioni	Macera , essica, germina pulisce radici	Pompa aria	Ossigena l'acqua in macerazione
Vasca isolata	Circolare unica per le 4 trasformazioni	Telaio portante	Raggruppa tutti i componenti
Miscelatore	A bassi giri mescola i grani, evita grumi	Quadro elettrico	Mantiene i parametri impostati
Coperchio tipo	Regola tiraggio e ricircolo l'aria.	Vasca di scarico	Raccoglie acqua per scarico o pompa
EXTRA 1	asciuga luppolo a bassa temperature	EXTRA 2	germogli per il mercato BIO-Vegano