

**HOME BREWER EQUIPO DE MACERADO Y COCCIÓN EN DOS NIVELES CON
INTERCAMBIADOR**



- **Bancada INOX**

Equipo compuesto por dos ollas montadas en bancada INOX de dos niveles con seis ruedas (2 giratorias con freno – 2 giratorias sin freno – 2 fijas) La bancada permite la movilidad de todo el equipo sin que la instalación de tubería sufra ningún daño, así mismo el sencillo desplazamiento facilita las tareas de limpieza e higienización en la micro-cervecería previniendo de este modo indeseados focos de contaminación



Los elementos que lo componen están fabricados en acero inoxidable garantizando su durabilidad. El acero inoxidable es un material alta resistencia química buena inercia térmica y de fácil limpieza e higienización

InVIA
La Solución desde 1912

- **Ollas**

Fabricadas en INOX AISI 304 olla inferior paredes 2 mm fondo 3 mm olla superior con paredes de 0,8 mm de espesor, pulido exterior e interior, tapa polvo INOX con tirador. Cada una de ellas dispone de tres entradas/salidas: DN 25 y DN 32 (25 y 32 mm diámetro interior) situadas una por la parte delantera, otra en lateral (tangencial) y otra por la parte trasera con codo de 90º



La olla inferior lleva incorporado un doble fondo extraíble fabricado con chapa perforada de acero INOX 2 mm espesor, perforaciones de 2 mm en toda su superficie. La rejilla nos va a permitir la filtración del macerado

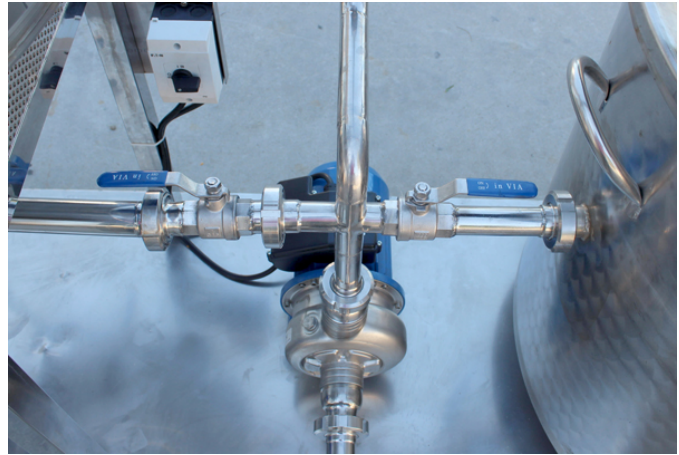


- **Tubería**

Las ollas están interconectadas entre sí mediante tubería y racordería de acero INOX AISI 304 DN25 y DN32 así como válvulas desmontables en acero INOX AISI 316. Para mover el líquido el equipo dispone de una bomba centrífuga serie DWO adecuada para líquidos calientes con sólidos y que aporta el caudal suficiente para realizar whirlpooling

InVIA
La Solución desde 1912

El sistema cuenta con una bomba adecuada para trabajar con líquidos calientes que contengan sólidos y capaz de proporcionar caudal suficiente para realizar whirlpool



Intercambiador de placas de acero INOX desmontables juntas de EPDM de alta resistencia térmica.

La disposición de tuberías, válvulas y bomba está diseñada para configurar varios circuitos diferentes que nos van a permitir realizar con comodidad los trasvases necesarios en el proceso de elaboración: Traslado entre ollas, sparging, recirculación, whirlpool, traslado a intercambiador, a depósitos de fermentación, limpieza...



TODAS LAS PARTES SE PUEDEN CUSTOMIZAR, MODIFICAR E IMPLEMENTAR SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE

- **Implementaciones más comunes**

Instalar filtro interior de malla

Instalar termómetro analógico con vaina

Instalar válvulas

Instalar agitador

InVIA
La Solución desde 1912

- **COMPLETA TU MICRO-CERVECERÍA**

InVIA suministra cualquier elemento adicional necesario para el proceso: INTERCAMBIADOR DE PLACAS, FERMENTADORES SIN CAMISA, FERMENTADORES CON CAMISA, ISOBÁRICOS, EQUIPOS DE FRÍO, FILTRACIÓN, EQUIPOS DE LIMPIEZA, MATERIAL DE LABORATORIO ETC

También suministramos diferentes modelos de equipos para el **EMBOTELLADO, TAPADO, ETIQUETADO**

NOS ADAPTAMOS A TODOS LOS PRESUPUESTOS



InVIA
La Solución desde 1912