



IMPIANTINOX

easybräu

Bionda. Rossa. Facile.



SCB 100

IT / GB

Sala cottura birra con sistema a due tini.

Sala cottura formata da un monoblocco già collegato in tutte le sue parti, pronta per il funzionamento previo allacciamento alla linea elettrica alla rete idrica e rete gas.

Brewhouse with two-vessel system.

Brewhouse composed of a single block completely connected and ready to be used after the connection to the electric, water and gas supply lines.



Tino Ammostamento e cottura

Materiale acciaio inox Aisi 304 // Riscaldamento elettrico o con bruciatore a gas // Agitatore meccanico a due pale adatte al fondo // Doppia parete con isolamento termico

Tino di filtrazione e Whirlpool

Materiale acciaio inox Aisi 304 // Piastra filtrante in acciaio inox estraibile // Tino ribaltabile per scarico trebbie // Doppia parete con isolamento termico // Livello esterno in vetro per regolazione velocità di filtrazione

Componenti installati

Scambiatore di raffreddamento tubolare/multitubo in acciaio inox Aisi 304 // Tubazioni e valvole in acciaio inox alimentare // Specola visiva per controllo limpidezza mosto // Pompa di trasferimento liquidi

Comando elettrico

Cassa in acciaio inox Aisi 304 // Comando pompe e agitatore // Programmatore automatico per controllo processo di produzione con possibilità di memorizzazione ricette // Termoregolatore di controllo temperatura acqua calda

Tino polmone di recupero acqua calda

Serbatoio in acciaio inox Aisi 304 // Isolamento termico esterno // Sistema riscaldamento acqua

Mash tun and brew kettle tank

AISI 304 stainless steel // Gas or electric heating // Two-blade agitator incorporated at the bottom // Double -walled thermal insulation

Lauter tun and Whirlpool

AISI 304 stainless steel // Stainless steel removable filtration mesh // Tilting vessel to unload spent grain // Double -walled thermal insulation // External glass level indicator to control filtration speed

Components installed

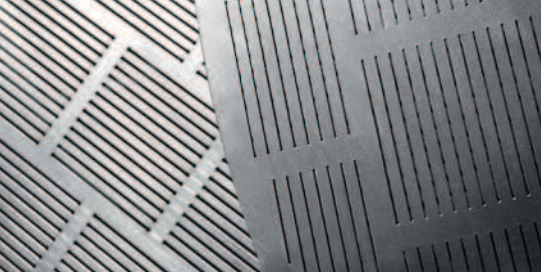
AISI 304 stainless steel tubular/multitube heat exchanger // Hygienic stainless steel piping and valves // Sight glass to check wort clarity // Liquid transfer pump

Electric control

AISI 304 stainless steel panel // Pump and agitator control // Automatic programmer to check the production process with optional recipes storage // Hot water temperature regulator

Hot water storage tank

AISI 304 stainless steel tank // External thermal insulation // Water heating system



Impiantinox Srl

Via dell'Artigianato, 4 - 36030 - Sarcedo (VI)
T +39 0445 361638 - F +39 0445 383778
info@impiantinox.it - www.impiantinox.it
info@easybrau.it - www.easybrau.it

SCB 100



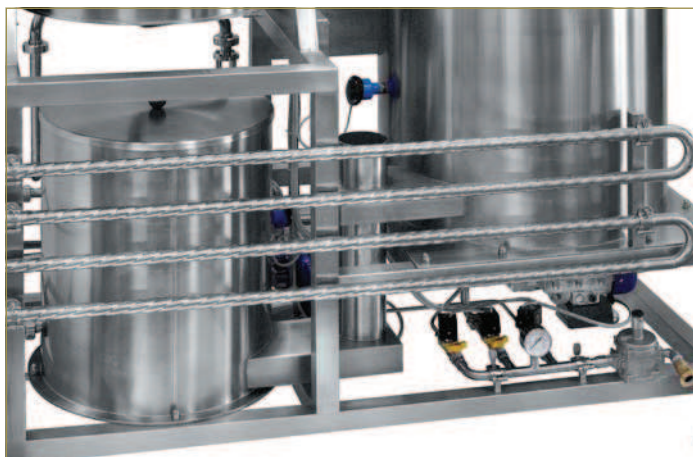
QUADRO ELETTRICO DI COMANDO
DOTATO DI TERMOREGOLATORE CONTROLLO
TEMPERATURA ACQUA CALDA E
PROGRAMMATORE AUTOMATICO PER
AMMOSTAMENTO/ BOLLITURA.
**ELECTRIC CONTROL PANEL EQUIPPED
WITH HOT WATER TEMPERATURE REGULATOR
AND MASHING /BOILING AUTOMATIC
PROGRAMMER.**



TUBAZIONE DI DISTRIBUZIONE FLUIDI IN
ACCIAIO INOX AISI 304 ALIMENTARE.
**HYGIENIC AISI 304 STAINLESS STEEL FLUID
DISTRIBUTION PIPING.**



AGITATORE MECCANICO A DUE PALE
ADATTATE AL FONDO.
**TWO-BLADE AGITATOR INCORPORATED
AT THE BOTTOM.**



SCAMBIATORE DI CALORE TUBULARE/MULTITUBO
CORRUGATO IN ACCIAIO INOX AISI 304.
**AISI 304 STAINLESS STEEL CORRUGATED
TUBULAR/MULTITUBE HEAT EXCHANGER.**



DISPOSITIVO DI RIBALTAMENTO TINO
FILTRAZIONE PER SCARICO TREBBIE.
**FILTRATION VESSEL WITH TILTING DEVICE
TO UNLOAD SPENT GRAIN.**

CODICE CODE	VOL. CALDAIA KETTLE VOL.	VOL. FILTRO LAUTER VOL.	VOLUME WHIRPOOL	TINI TANKS	APERTURA VALVOLE VALVE OPENING	RISCALD. HEATING	RIVESTIM. COATING	TAGLIO TREBBIE SPENT GRAIN CUT	POMPA MOSTO WORT PUMP	ALIMENTAZ. ELECTRICAL SUPPLY	CONTROLLO PROCESSO PROCESS CONTROL
SCB100/2_M_RG_I/R											
	190 lt	175 lt	175 lt	2	MANUALE MANUAL	GAS MET. O GPL* GAS OR GPL*	INOX (I) O RAME (R) STAINLESS STEEL (I) OR COPPER (R)	—	0,37 kw	220 v O 380 v	PROGRAMMATORE PROGRAMMER
SCB100/2_M_RE_I/R						ELETTRICO ELECTRIC					

*MACCHINA SOTTOPOSTA A CERTIFICAZIONE DIRETTIVA GAS CEE 90/396 / *GAS CEE 90/396 CERTIFIED