



SCB 1000

IT / GB

Sala cottura birra con sistema a due o tre tini.

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

Brewhouse with two or three-vessel system.

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



Tino ammortamento, cottura e Whirlpool

Materiale acciaio inox Aisi 304 // Riscaldamento vapore // Agitatore meccanico a due pale adattate al fondo // Sonda di sicurezza controllo sovrabbollitura // Dispositivo interno di lavaggio // Doppia parete con isolamento termico // Livello esterno in vetro graduato // Entrata tangenziale per Whirlpool

Tino di filtrazione

Materiale acciaio inox Aisi 304 // Piastra filtrante a settori estraibili in acciaio inox // Boccaporto laterale con scivolo per scarico trebbie // Dispositivo interno di lavaggio // Doppia parete con isolamento termico // Livelli esterni in vetro per controllo velocità di filtrazione // Dispositivo taglio trebbie // Pala rotante per taglio ed estrazione trebbie

Componenti installati

Scambiatore di raffreddamento mosto a piastre o tubolare/multitubo a uno o due stadi // Stazione di controllo gradi plato con sistema di raffreddamento e lavello // Tubazioni e valvole in acciaio inox alimentare // Conta litri // Flussimetro con tubo di vetro per il controllo velocità di filtrazione e limpidezza mosto // Valvole a farfalla pneumatiche/manuali inox // Pompe trasferimento liquidi

Comando elettrico

Cassa in acciaio inox Aisi 304 // Gestione e controllo logiche d'automazione tramite PLC // Terminale operatore con tecnologia touch-screen // Sistema personalizzabile, modulare, ad alto contenuto tecnologico e a basso assorbimento energetico// Interfaccia con segnali di ingresso / uscita analogici e digitali

Tino polmone di recupero acqua calda

Serbatoio in acciaio inox Aisi 304 // Dispositivo interno di lavaggio // Isolamento termico esterno // Sistema riscaldamento acqua // Contalitri H₂O // Pompa mandata H₂O

Mash /Kettle / Whirlpool tank

AISI 304 stainless steel // Steam heating // Two-blade agitator incorporated at the bottom // Safety probe to control overboiling // Internal washing device // Double-walled thermal insulation // External glass level gauge // Tangential inlet for Whirlpool

Lauter tun

AISI 304 stainless steel // Stainless steel extractable filtration mesh // Side hatch with chute to unload spent grain // Internal washing device // Double-walled thermal insulation // External glass level indicator to control filtration speed // Rake to cut spent grain // Rotary blade to cut and extract spent grain

Components installed

One or two-stage tubular/multitube or plate heat exchanger // Plato degree (°P) inspection station with cooling system and basin // Hygienic stainless steel pipes and valves // Gear meter // Flowmeter to check the filtration speed and wort clarity // Stainless steel pneumatic or manual butterfly valves // Liquid transfer pump

Electric control

AISI 304 stainless steel panel // Automation control through PLC // User's terminal with touch-screen technology // Highly technological, customizable modular system with low power consumption // Interface with analog and digital input/output signals

Hot water storage tank

AISI 304 stainless steel tank // Internal washing device // External thermal insulation // Water heating system // H₂O gear meter // H₂O transfer pump

SCB 1000



PIASTRA FILTRANTE INOX A SETTORI SMONTABILI PER UNA MIGLIORE PULIZIA CON PASSAGGI TRAPEZOIDALI DA 0,75 mm.
STAINLESS STEEL EXTRACTABLE FILTRATION MESH TO EASE CLEANING; TRAPEZOIDAL PASSAGE OF 0,75 mm.



CIRCUITO DI PROCESSO CON VALVOLE AD APERTURA PNEUMATICA.
PROCESS CIRCUIT WITH PNEUMATIC VALVES.



SCAMBIATORE RAFFREDDAMENTO MOSTO A BORDO MACCHINA.
WORT HEAT EXCHANGER.



LAVELLO CON SISTEMA RAFFREDDAMENTO CAMPIONE MOSTO CALDO.
SINK WITH WORT SAMPLE COOLING SYSTEM.



DISPOSITIVO TAGLIO TREBBIE.
RAKE TO CUT SPENT GRAIN.



DISPOSITIVO SOLLEVAMENTO PALE AGITATORE PER WHIRLPOOL.
AGITATOR-BLADE LIFTING DEVICE FOR WHIRLPOOL.

CODICE CODE	VOL. CALDAIA KETTLE VOL.	VOL. FILTRO LAUTER VOL.	VOLUME WHIRLPOOL	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
SCB1000/2_A_RV_I/R					AUTOMATICA AUTOMATIC		INOX (I) O RAME (R) (optional: lucidato)				
SCB1000/2_M_RV_I/R	1.750 lt	1.250 lt	1.750 lt	2	MANUALE MANUAL	Vapore STEAM	STAINLESS STEEL (II) OR COPPER (R) (optional: polished)	REK A 6 COLTELLI	INVERTER	380 v	PLC*
SCB1000/3_A_RV_I/R					AUTOMATICA AUTOMATIC			REK 6 BLADES			
SCB1000/3_M_RV_I/R	1.980 lt	1.460 lt	1.510 lt	3	MANUALE MANUAL						

*OPTIONAL: TELEASSISTENZA, TRACCIABILITÀ PRODOTTO, INTEGRAZIONE CICLI AUTOMATICI CIP, INTERFAZIAMENTO CON SISTEMI DI SUPERVISIONE, PERSONALIZZAZIONI

*OPTIONAL: REMOTE ASSISTANCE, PRODUCT TRACEABILITY, AUTOMATIC CIP CYCLE INTEGRATION, SUPERVISION SYSTEM INTERFACE, CUSTOMIZATION

Quadro di comando con tecnologia touch screen.

L'accento va posto su un Sistema Elettrico, basato su **PLC** equipaggiato di tutte le Schede Elettroniche per l'interfacciamento con i segnali di ingresso analogici e digitali. Il tutto interfacciato ad un **terminale operatore Touch Screen** a colori di grandi dimensioni, in grado di interagire con l'operatore in modo semplice, intuitivo e completo. Il **Software** sviluppato fa parte del bagaglio di esperienza di Impiantinox nel Mondo EasyBräu, e rende il processo di produzione della birra **facile** per gli operatori alle prime esperienze, apprezzato dai professionisti del settore per **completezza** di cicli di produzione, **ripetibilità** e **tracciabilità** prodotto.

La **modularità** del Sistema Elettrico, Elettronico ed Informatico rende le sale di cottura automatiche aperte verso tutte le apparecchiature componenti il mondo EasyBräu. Dai Cip di lavaggio, ai serbatoi di servizio per acqua calda, ai serbatoi di fermentazione, maturazione stoccaggio e a tutte le implementazioni future, tutto il Mondo EasyBräu è perfettamente **integrato** e gestito in modo **automatico**.

Naturalmente, l'apertura del Sistema Elettrico, Elettronico ed Informatico è anche verso il mondo dell'esistente; è pertanto in grado di **comunicare con prodotti già presenti** dal cliente finale, dando valore e continuità agli investimenti già effettuati in precedenza.

Completa la fornitura, l'**accuratezza del rispetto delle normative** vigenti nell'ambito della sicurezza.

Optional

Il Mondo EasyBräu si completa con i seguenti Optional:

// **Teleassistenza**

// **Tracciabilità prodotto**

// **Integrazione Cicli Automatici Cip**

// **Interfacciamento con Sistemi di Supervisione**

// **Personalizzazioni**

Control panel with touch screen technology

The accent goes on the Electric System based on a PLC system equipped with all the electronic boards required for the interface with the analog and digital input signals. Everything is interfaced by a large-sized colour Touch Screen operator terminal that offers the operator simple and complete user-friendly interaction. The software developed is part of the heritage of Impiantinox experience in the EasyBräu World, and makes the beer brewing process easy for even beginners and appreciated by professionals in the sector for the completeness of its production cycles, repeatability, and product traceability.

The modularity of the Electric, Electronic, and Information Technology System makes the automatic brewhouses open to all the components included in the EasyBräu World, from the washing CIP to the hot water fermentation, maturation, and storage tanks, as well as to all the future implementations. The entire EasyBräu World is perfectly integrated and automatically managed.



The Electric, Electronic, and Information Technology System is naturally also open to the present world and is therefore capable to communicate with the final customer's existing products, which adds value and continuity to investments made in the past.

The supply is completed with the full compliance to the safety regulations in force.

Optionals

The EasyBräu World can be completed with the following Optionals:

// **Remote assistance**

// **Product traceability**

// **Automatic CIP Cycle Integration**

// **Supervision System Interface**

// **Customization**



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