



Fabricação de Mosto

SALA DE BRASSAGEM

A sala de brassagem é a parte principal da cervejaria, sendo responsável por várias etapas fundamentais para a elaboração de uma cerveja com qualidade. Para garantir a excelência do processo a EGISA dispõe da mais avançada tecnologia e sólida experiência de atuação no setor. As brassagens são projetadas para obter a máxima conversão de açúcar, elevada limpidez do mosto, altamente eficiente rendimento do extrato e grande produtividade diária.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Salas de brassagens Triblock e Multiblock;
- Plataforma e tinas estruturadas em chapa de aço inoxidável AISI 304;
- Funcionamento a vapor, por camisas de aquecimento e canhão de cozimento central na tina de fervura a partir 1000l;
- Capacidade úteis de 2,5 HL a 200 HL;
- Acabamento externo polido Alto-Brilho;
- Acabamento interno sanitário;
- Sistemas de controle de válvulas manual ou automático;
- Sistema de CIP para limpeza;
- Medidor vazão para água quente a partir de 50 HL;
- Sistema de retenção e coleta de condensado;
- Porta de inspeção com vidro temperado 6mm e logotipo serigrafado;
- Visores com luminárias Led 24V para fluxo de mosto;
- Fundo filtrante em aço inox AISI 304 com molduras, desmontável;
- Afofador de bagaço;
- Removedor articulado manual a partir de 750L;
- Bombas centrifugas sanitárias inox AISI 304;
- Estação de sacarimetria a partir 1000l;
- Resfriador de mosto integrado na plataforma;
- Iluminação interna das tinas;
- Controlador de temperatura digital ou semiautomático ou em (automático IHM);

TABELA DE MODELOS

Modelo (hl)	Altura (h)	Largura (mm)	Comprimento (mm)	Peso (kg)
2,5	2415	2060	4100	1030
5,0	2600	2330	5110	1285
7,5	2660	2330	5670	1485
10	3150	3910	6080	2190
15	3420	4300	6980	2420
20	3420	4470	7770	3060
25	3520	4470	8415	3815
30	3360	4800	9935	4500
50	3600	5300	11000	5300
80	-	-	-	-
100	-	-	-	-
120	-	-	-	-
150	-	-	-	-
200	-	-	-	-

OPCIONAIS

- Macerado de malte.
- Misturador de águas.
- Braço removedor de bagaço para sistema hidráulico.
- Bocal com bomba de remoção de bagaço na tina lauter.
- Anel de retenção para o trub.
- Sistema aspersor para limpeza de fundo das peneiras do lauter.
- Coluna anti-vacuo com visores na tina lauter.

*Outras configurações consultar o Dep. Comercial.