



Beer Tech - Linea di imbottigliamento - Bottling line - Ligne d'emballage - Mulino meccanico - Mechanical mill - Moulin mécanique - Beer Tech

L'impianto

Questo impianto per la produzione di birra artigianale "Beer Tech" è stato studiato per poter soddisfare le esigenze dell'hobbista, delle aziende agrituristiche e dei pub che vogliono produrre un discreto quantitativo di birra di ottima qualità.

"Beer Tech" è semplice ma completo e rispetta le caratteristiche delle migliori microbirrerie.

Il suo automatismo permette una buona ripetitività del prodotto. La sua capacità produttiva è di circa 50 l. a 500 l. (in base al modello ed esigenza richiesta) di birra per ogni cotta.

Durante il processo produttivo il puntuale controllo delle temperature e la possibilità di programmazione permettono di ottenere un prodotto ripetibile e di ottima qualità.

L'impianto è costituito da:

- Una caldaia della capacità da 50 l. a 500 l. utilizzata nel processo di ammostatura e cottura nella quale è installato un agitatore che permette una ottimale distribuzione del calore. La temperatura è regolata da (un termostato/ o da un plc) attraverso una sonda immersa direttamente nel liquido. Il riscaldamento è elettrico (380 volt; 110 kw) oppure a vapore.
- Un tino di riscaldamento e accumulo acqua calda utilizzata per il lavaggio delle trebbie e la successiva pulizia dell'impianto.
- Una serpentina per il raffreddamento del mosto che permette il recupero dell'acqua calda prodotta.
- Una pompa per il trasferimento dei liquidi corredata di tubazione.
- Un quadro elettrico di controllo.



L'installation

L'installation pour la production de bière artisanale "Beer Tech" a été étudiée pour satisfaire les exigences des loisirs, des entreprises agritouristique, des pubs, qui veulent produire une petite quantité de bière de bonne qualité.

« Beer Tech » est simple mais complète et elle respecte les caractéristiques des meilleures micro-machines.

Son automatisme permet une bonne répétition du produit. Sa capacité productive est de 50 l. à 500 l. (par rapport aux exigences) de bière pour chaque cuisson.

Pendant la production, le contrôle des températures et la possibilité de programmer, permet d'obtenir un produit de bonne qualité.

L'installation est constituée par :

- Une chaudière (capacité 50 l. jusqu'à 500 l.) avec un procédé de foulage et de cuisson dans laquelle est installée un agitateur qui permet une distribution homogène de la chaleur. La température est réglée par un thermostat avec des sondes d'immersion. Le réchauffement est électrique (380 volt ; 10kw) ou par vapeur.
- Une cuve de stockage d'eau chaude utilisée pour laver les drèches et l'ensemble du système.
- Un système de refroidissement de moue permet la récupération de l'eau chaude.
- Une pompe pour transférer les liquides avec un tube de gomme alimentaire qui résiste aux hautes températures.
- Un tableau de contrôle et programmation électrique.

The System

The system for beer production "Beer Tech" is used by the hobbyist, farmers or in pubs who want to produce a quantity of high quality beer.

« Beer Tech » is simple but complete and has the same characteristics as the best micro-breweries.

Its automatism allows a good process repetition.

Its productive capacity is from 50 l. to 500 l. (depending on the client needs) of beer for each brewing process.

During the production process, the control of the temperatures and the programmability allow a repeatable and high quality product to be produced.

The system is made of:

- A boiler with capacity from 50 l. to 500 l. is used for the must preparation and cooking process, where inside an agitator is installed that permits a homogeneous heat distribution. The temperature is regulated by a thermostat or plc with an immersion heater. The heating is electric or by steam.
- A heating vat with hot water accumulation is used to wash away the malt residues and to clean the system.
- A cooling coil for the must that allows for the collection of the hot water produced.
- A pump for liquid transfer, equipped with high temperature resistant rubber pipe.
- An electrical control panel.

MULINO



Molino meccanico per macinare i cereali.
Mechanical mill for cereal grinding
Moulin mécanique pour moudre les céréales

Linea di imbottigliamento

Linea di imbottigliamento manuale/semiautomatica per bottiglie vetro con tappi corona.

- Sciacquatrice manuale 2/4 posti
- Riempitrice manuale/semiautomatica da 2 a 6 rubinetti per birra a fermentazione in bottiglia
- Tappatore manuale/semiautomatica per tappi corona diam. 26 o 29 mm

Bottling line

Manual/semiautomatic bottling line suitable for glass bottle with crown corks.

- Manual rinser 2/4 nozzles
- Manual/semiautomatic filler from 2 to 6 filling valves for beer with natural fermentation into bottle
- Manual/semiautomatic capper for crown corks diam. 26 or 29 mm

Ligne d'embouteillage

Ligne d'embouteillage manuelle/semiautomatique adapte pour bouteille en verre et capsule couronne.

- Rinceuse manuelle à 2 ou 4 injecteurs
- Tireuse manuelle/semiautomatique de 2 à 6 becs pour biere à fermentation dans la bouteille
- Boucheuse manuelle/semiautomatique pour capsules couronne diam. 26 ou 29 mm

Canelli
TECH
WWW.CANELLITECH.COM



CANELLITECH srl C.so Libertà, 20 14053 CANELLI (AT) Italy Tel. +39 0141 822867 Fax. +39 0141 825810

E-mail: info@canellitech.com Sito Web: www.canellitech.com P.Iva 01383360052