

Microbirreria

"MASTRO BIRRAIO" ELETTRICO



- **Ligne électrique** en acier inox
- **Electrical line** in stainless steel



| modello | capacità |
|----------------------------|----------|
| MB 50 EL 220V 1.3 + 1.5 Kw | Lt. 50 |
| MB 150 EL 380V 8 Kw | Lt. 150 |
| MB 250 EL 380V 17 Kw | Lt. 250 |

Componenti Impianto Base:

- Tino per ammostatura e filtro trebbie
- Tino Bollitore
- Tino whirlpool
- Serbatoio accumulo acqua calda
- Tubazione di collegamento
- Quadro di programmazione
- Serpentina di raffreddamento

Optionals:

- Contaltri Birra digitale
- Dispositivo di ossigenazione
- Contenitore x fermentazione
- Mulino S60 220 V 1,5 Kw - 60 Kg/h
- Rivestimento in rame



| modele | capacité |
|----------------------------|----------|
| MB 50 EL 220V 1.3 + 1.5 Kw | Lt. 50 |
| MB 150 EL 380V 8 Kw | Lt. 150 |
| MB 250 EL 380V 17 Kw | Lt. 250 |

Composants Installation Base:

- Cuve d'empâtage et de filtration
- Cuve de brassage
- Whirlpool
- Réservoir pour le stockage/production de l'eau chaude
- Tuyauterie
- Tableau de programmation
- Échangeur tube en tube

Option:

- Compteur digital
- Dispositif d'oxygénation
- Cuve de fermentation
- Broyeur à malt S60 220 V 1,5 Kw - 60 Kg/h
- Couverture en cuivre



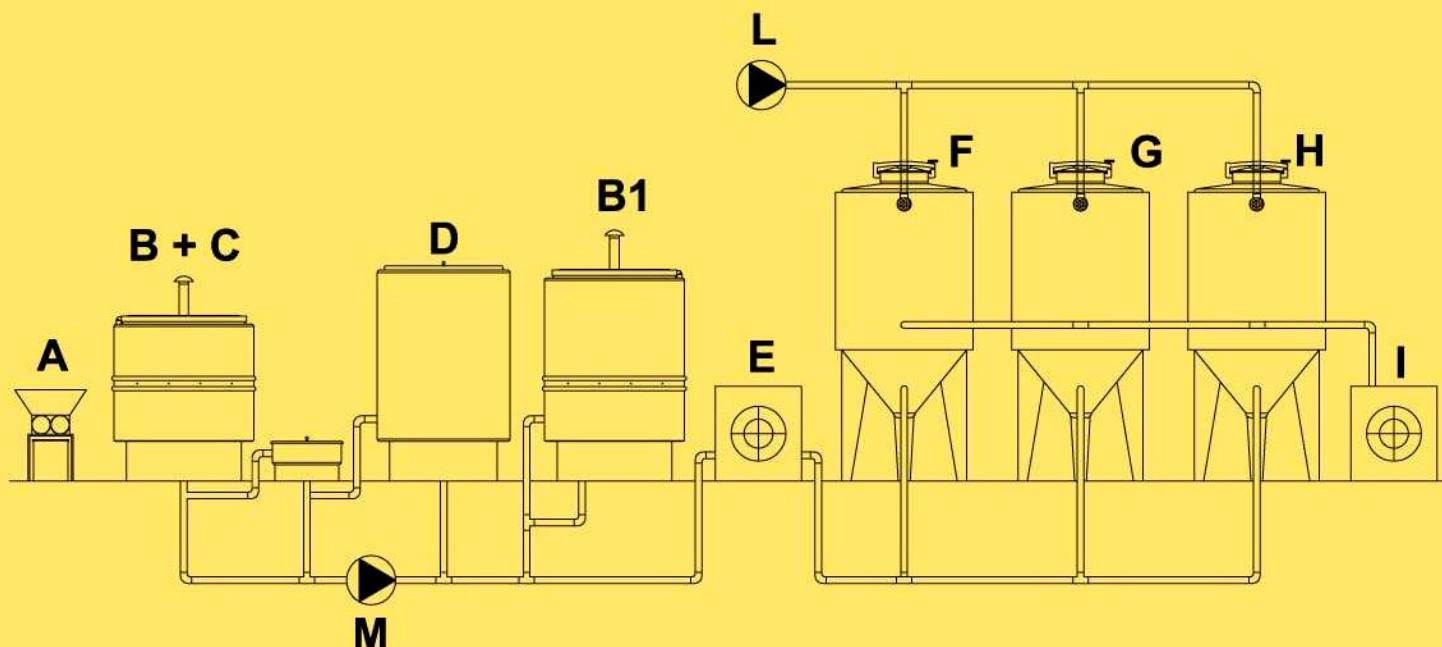
| Type | Capacity |
|----------------------------|----------|
| MB 50 EL 220V 1.3 + 1.5 Kw | Lt. 50 |
| MB 150 EL 380V 8 Kw | Lt. 150 |
| MB 250 EL 380V 17 Kw | Lt. 250 |

Accessories of the base machine:

- Mash and lauter tun
- Brew kettle
- Tank whirlpool
- Tank for hot water production/storage
- Pipeline
- Panel control
- Pipe exchanger

Option:

- Digital counter
- Oxygenation device
- Fermentation tank
- Malt mill S60 220 V 1,5 Kw - 60 Kg/h
- Copper covering



 Un metodo innovativo e più economico per produrre la birra artigianale comporta l'utilizzo in sala cottura di un sistema di riscaldamento elettrico. Il procedimento prevede la cottura del malto in diverse fasi, la filtrazione del mosto e l'aggiunta del luppolo durante la bollitura finale. Successivamente l'introduzione del lievito darà il via al processo di fermentazione. Con il "Mastro Birraio" potrete personalizzare il prodotto finito, utilizzando materie prime differenti e miscelandole tra loro nei modi più svariati, ottenendo in questa maniera ricette sempre diverse.

- A** - Mulino per malto
- B+C** - Ammostatore + Filtro trebbie
- B1** - Bollitore
- D** - Whirlpool
- E** - Frigo per abbattimento temp. birra
- F** - Tino di fermentazione
- G** - Tino di fermentazione
- H** - Tino di fermentazione
- I** - Frigo per controllo fermentazione
- L** - Pompa di lavaggio
- M** - Pompa per travaso birra

 Une méthode innovantes et économique de production de la bière artisanale prévoit l'utilisation dans la sale de cuisson d'un système de réchauffage électrique. Le processus prévoit la cuisson du malt en phases différentes, la filtration du moût et l'ajoute de houblon pendant l'ébullition finale. La fermentation a lieu après l'introduction de la levure. Avec le "Mastro Birraio" Vous pourrez personnaliser le produit fini, en utilisant matières premières variées et en les mélangeant entre elles de manières variées, en obtenant ainsi de nouvelles recettes toujours différentes.

- A** - Concasseur de malt
- B+C** - Cuve d'empâtage et de filtration
- B1** - Cuve de brassage
- D** - Whirlpool
- E** - Installation de réfrigération
- F** - Cuve de fermentation
- G** - Cuve de fermentation
- H** - Cuve de fermentation
- I** - Groupe de froid pour le contrôle de la fermentation
- L** - Pompe de nettoyage
- M** - Pompe à bière

 An innovative and cheaper method of craft bier production entails the use in cooking hall of an electrical heating system. The process provides the malt cooking in different phases, the must filtration and later the hop addition during the final boiling. The fermentation process takes place with the yeast introduction. With the "Mastro Birraio" you'll personalise the final product, using different raw materials and mixing them each other in various ways, obtaining always different recipes.

- A** - Malt mill
- B+C** - Mash and Lauter tun
- B1** - Brew kettle
- D** - Whirlpool
- E** - Cooling plant
- F** - Fermentation tank
- G** - Fermentation tank
- H** - Fermentation tank
- I** - Chiller for fermentation control
- L** - Washing pump
- M** - Pump for bier