

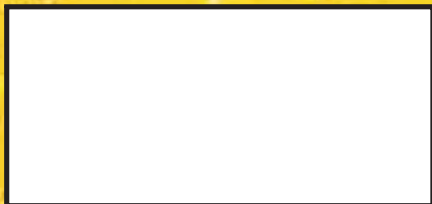
BIRRARTE

BREWTECH

**Prendi il treno del
rinnovamento
birrario mondiale.
Il successo sta nella
parte opposta alle
normali abitudini.**



Per informazioni rivolgersi
presso:



L'azienda, leader europea nella tecnologia della birrificazione professionale dopo il grande successo di vendite in Europa (Germania, Belgio, Inghilterra) pone sul mercato Italiano il gioiello di casa MASTROBREWTECH 50 il macchinario semi automatico capace di produrre 50 lt. per cotta.

Caratteristiche tecniche:

- Tino di ammostatura e luppolatura in acciaio inox AISI 304 da 50 lt..
- Resistenza da 1200 watt 220 volt
- Griglia filtrante a taglio laser
- Agitatore paiolo per una corretta miscelazione dell'orzo o malto.
- Scambiatore di calore a mezzo serpentina.
- Fermentatore maturatore in Acciaio Inox 304 da 50 lt.
- Serpentina in Acciaio per il controllo temperatura di fermentazione e maturazione, da collegare a banco ghiaccio.

