



MULINO MALTO a 2 rulli

**MALT 200
MALT 500
MALT 1000**

Vista uscita macinato
Rulli in acciaio



Tramoggia di carico
c/ calamita fermametalli



Pomolo regolatore di
macinatura



Vista trasmissione a
cinghia



MALT 200 - MALT 500 - MALT 1000

Modèle professionnel ELECTRIQUE pour les brasseries. Grâce aux rouleaux spécialement profilés, ce moulin de très bonne qualité vous garantit un bon concassage du malt. Pour augmenter la capacité et pour éviter de la poussière, ce moulin broie également des graines humidifiées. Rouleaux spécialement profilés, en acier forgé. Moteur électrique costaux avec transmission par courroie. Réglage facile et parallèle de la distance des rouleaux. Autres tensions sur demande.

MALT NR - MALT RE

Encore toujours référence parmi les moulins à malt pour les amateurs **MALT NR**. A 2 grands rouleaux (diam.25cm x 3,75cm) avec une structure spéciale grossier pour la prise optimale des grains. Aux manchons en bronze auto-lubrifiants. Peut facilement être motorisé à l'aide d'une foreuse (ne pas à longue durée) ou un moteur. Garantie à vie donnée par le fabricant si utilisation hobby. Le modèle non-réglable vous donne un broyage excellent. Pour une flexibilité optimale il y a le modèle réglable voir **MALT RE**, où les rouleaux sont réglable des 2 côtés.



MALT RE

ART	NOME	MOTORE 380V		PROD. Kg/h	DIMENSIONI CM			PESO KG
		KW	rpm		A	B	H	
22650-NR	MALT NR			120				
22650-RE	MALT RE			120				
22651-02	MALT 200	1,5	950	200	420	620	400	45
22651-05	MALT 500	2,2	950	500	900	600	610	85
22651-10	MALT1000	4,0	950	1000	1010	660	760	195



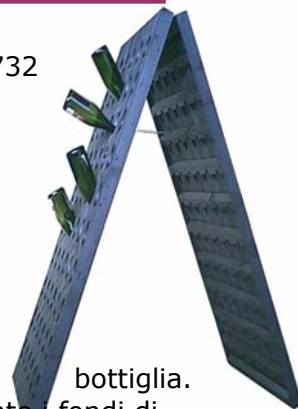
Attrezzature e macchine per SPUMANTE METODO CLASSICO

PUPITRE (per RE'MUAGE MANUALE)

art.	nome	misure cm AxBxH
33732	PUPITRE 120P	40 12 112

33732

Pupitre in legno massello verniciato.
Foratura speciale per un perfetto remuage manuale. (Misure riferite a imballo chiuso)



CONGELATORE PER COLLO BOTTIGLIA



23916



23919



Congelatori per colli bottiglia.
Per ghiacciare rapidamente i fondi di fermentazione all'interno del collo della bottiglia
Funzionamento a gas freon R507 eccetto CHAMP 03 c/ freon R134a
Glicole di raffreddamento non compreso (richiedere art. 23926)
Temperatura di lavoro -28-30°C

art.	nome	Bot./h	Watt	D x H	kg	glicole
23916	CHAMP03	15/20	100	26x46	12	3 kg
23917	CHAMP07	30/45	300	40x79	30	9 kg
23918	CHAMP10	60/90	800	46x79	40	15kg
23919	CHAMP32	120/180	1300	85x85	80	60kg
23920	CHAMP32S	180/270	2200	85x85	90	60kg

23918



art. 20923 DEG DLR

DEGORGIATRICE DOSATRICE LIVELLATRICE

Macchine e attrezzi manuali per degorgement

art.	nome	Bot./h	Misure A B H	Kg
23925	DEGOR D L R	150	75x60x160	75
23924	DEGOR FAST ECO	500	29x6x245	0,3
23925	DEGOR CHAMP	300	48x48x135	23

DEG-DLR per sboccatura e convogliatura dei fondi per iniettare la liqueur - per rasare con spumante. Comando pneumatico per inserimento e bloccaggio chiusura bottiglia.

DEGOR FAST ECO per sboccatura fondi a bottiglia verticale
DEGOR-CHAMP per sboccatura e convogliatura dei fondi ghiacciati



art. 23924 DEGOR FAST ECO



art. 23925 DEGOR CHAMP

TRAVASATRICE (transvaseuse)

Macchina travasatrice per travasare vini spumanti da due bottiglie Full (Bottle) standard da 0,75litri a una bottiglia Magnum da 1,5litri.

su richiesta: per riempire con successive serie di due Full 0,75litri: Jeroboam 3lt Mathusalem 6lt Salmanazar 9lt Balthazar 12 lt Nebuchadnezzar 15 lt
Funzionamento pneumatico 6bar. A richiesta: compressore aria.

Macchina costruita completamente in acciaio inox. Protezione di sicurezza per bottiglia vuota. Manometro controllo contropressione in bottiglia vuota.
FUNZIONAMENTO Occorre dapprima misurare la pressione media all'interno delle bottiglie piene tappate (vedere ns.afrometri). Impostare tale pressione in entrata alla macchina.



art. 10720a TRAS PN2-075