



REFRIGERATORI PER VINI TINO UNICO/TWIN BOTTE UNICO V/TWIN V BOTTE UNICO.



40460c
REF TINO UNICO80 SPP

40464c REF BV UNICO25
40469a
40469b



Semplice, economico e funzionale. Sistema per raffreddare e spinare vino a gravità. I Refrigeratori REF vengono forniti pronti all'uso (gas refrigerante freon ecologico R134A) non richiedono manutenzione particolare. Rustici in legno massiccio e ferro battuto. Vasca in acciaio inox aisi 304 aperta in alto per facile riempimento e pulizia. Coibentazione poliuretanic. Temperatura regolabile con termostato. Colore di serie è acero chiaro. Opzione art.40469b colore scuro. Galleggiante inox con gruppo pneumatico e pompa manometro nel mod SPP80 . Galleggiante in plastica alimentare 'sempre-pieno' per non far ossidare il vino in tutti gli altri modelli.

- TINO UNICO SPP80 c/ galleggiante pneumatico
- TINO-BOTTE UNICO un solo recipiente refrigerato.
- TINO-BOTTE TWIN U n.2 recipienti refrigerati alla stessa temperatura.
- TINO-BOTTE TWIN 1T n.2 recipienti, uno solo refrigerato.
- TINO-BOTTE TWIN 2T n.2 recipienti, due temperature distinte.



40460b
REF TINO UNICO 50

40464b
REF BOTTE V UNICO 25

40465a
REF BOTTE TWIN
1T 12+12

40464c
REF BOTTE V UNICO25

40460
REF TINO UNICO 05



COD	NOME	LT
REF TINO UNICO semprepieno pneumatico		
40459	REF B UNICO SPP80	80
REF TINO UNICO		
40460	REF T UNICO5	5
40460a	REF T UNICO25	25
40460b	REF T UNICO50	50
40460c	REF T UNICO80	80
40460d	REF T UNICO150	150
REF TINO TWIN U		
40461a	REF T TWIN U12	12+12
40461b	REF T TWIN U25	25+25
40461c	REF T TWIN U40	40+40
REF TINO TWIN 1T+ta		
40462a	REF T TWIN 1T12	12+12
40462b	REF T TWIN 1T25	25+25
40462c	REF T TWIN 1T40	40+40
REF TINO TWIN 2T		
40463a	REF T TWIN 2T12	12+12
40463b	REF T TWIN 2T25	25+25
40463c	REF T TWIN 2T40	40+40
REF BOTTE V UNICO		
40464a	REF BOTTE V UNIC 8	8
40464b	REF BOTTE V UNIC12	12
40464c	REF BOTTE V UNIC25	25
40464d	REF BOTTE V UNIC50	50
REF BOTTE V TWIN UNICO		
40465a	REF BOTTE V UNIC12	12+12
40465b	REF BOTTE V UNIC25	25+25
REF BOTTE V TWIN 1T		
40466b	REF BOTTE V 1T 12	12+12
40466c	REF BOTTE V 1T 25	25+25
REF BOTTE V TWIN 2T		
40467b	REF BOTTE V 2T 12	12+12
40467c	REF BOTTE V 2T 25	25+25
Accessori o maggiorazioni		
40469a	BANCHETTO	H700
40469b	COLORE SCURO	

40469a
BANCHETTO



REFRIGERATORI TINO BOTTE UNICO-TWIN



Microbirreria

Cottura

- Caldaia di cottura tipo C da 36 a 450lt (10 modelli)
- Fornacetta inox sostegno caldaia ottimizza distribuzione
- Bruciatore a gas GPL c/sonda con termostato
- Miscelcott: motoriduttore pale mescolatrici fig1
- +sfera di lavaggio per trebbie
- +tubo estrazione filtrato dal centro
- +filtro rete inox speciale fig.2



Decanter :Serbatoio acciaio inox A304 fondo conico, immissione laterale per rotazione liquido direzionata

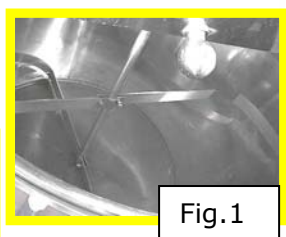


Fig.1

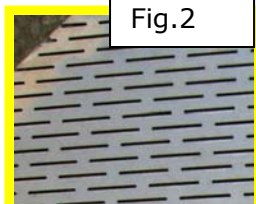


Fig.2

Mulino per malto trifase
Serie MALT 0200 - 0500 -1000



Mulino per malto
Serie MALT NR/RE:
funzionamento a mano

MATURATORE serie N serie BT

Coperchio ERMETICO c/tenuta e fascetta per chiusura
Serie N fondo conico aisi304
41-75-100-150-200-300-435 litri

serie BT fondo piano aisi304
35-55-75-110-150-200-300-400

Tappatori tappi corona
Ad aria compressa

20597 AIRCORONA

A mano
20450 SUPERCORONA



N

Art.33366
Scambiatore tubi in tubo
a serpentina mantello esterno acciaio AISI 304
tubi interni in AISI 316
press. 10 bar sviluppo 6000 mm. Caratteristiche per n. 2 scambiatori in serie
acqua di raffreddamento
ENTRATA 10°C USCITA 70°C Q837 lth
Birra da raffreddare ENTRATA 90° USCITA 20°C Q 500 lth



02883b CHIAVE SVIT
per smontaggio spinone tipo baionetta



11012 LAVAKEGS

Sistema per lavaggio e ricircolo SENZA spinone



11250 LAVAFUSTI
Sistema per lavaggio e sterilizzazione
CON spinone montato



Elettropompa monovite
UNIVERSALE in acciaio inox AISI304.
Variatore elettronico di velocità.
Carrello inox. By pass automatico.
Funziona perfettamente anche su liquidi caldi portata regolabile da 0 a3800 l/h.



Tubo pescaggio laterale In acciaio inox AISI304



MISCELATOREPALE MR MV LINEA COMPLETAMICROBIRRERIA