MEURA Sudhaus/ Kleinsudhaus/ Kleinbrauerei 6,5 hl

Weitere Eigenschaften

Technische Dokumentation	Ja

Kat-Nr.	Zustand	Stück
23-0078	**Gebraucht**	**1**

Preis auf Anfrage

EURO specialist in tanks

3.000 Tanks auf Lager

Beschreibung

AS UNI HÖRN 065-500

Dampfbeheiztes Sudhaus für eine Ausschlagwürze von 6,5 hl. Dank heizbarem Zwischenbehälter sind 13 hl im Doppelsud möglich. Angeboten wird auch eine Gärkeller-Ausstattung aus 10 hl Gärwanne und 2 x 6,8 hl isolierten, kühlbaren Tanks.



Sudpfanne für 6,5 hl Ausschlagwürze (Meura, Belgien)	**810 Liter**
Edelstahlbehälter, aufgeschweißte Halbrohrschlange, Kupfermantel- und Haube	
Untenliegendes Rührwerk	
CIP-Lanze	
Schaltschrank: Schalter für Rührwerk, Sudhauspumpe (Dauerbetrieb oder Füllstandsgesteuert), Dampfventil, Temperaturregler, Heizstäbe, Heiswasserpumpe	
Temperaturgesteuertes elektrisches Dampfventil	
KPA-Pumpe 6-8 m³/h	
Rohrfilter	
Rückschlagventil	
Elektrisches Dampfaggregat mit Kondensatrücklauf, Ersatzheizstäbe vorhanden	36 kW / 48 kg/h
2-Stufiger Plattenwärmetauscher mit Schauglas	
Läuterbottich / Whirlpool	**1270 Liter**
Isolierter Edelstahlbehälter mit Austrebertür	
Verteilerkugel für Warmwasser	
8-teiliger Läuterboden	
Vorlaufgefäß mit XTEC 2-Punkt-Füllstandssensor	40 Liter
Rückschlagventil	
Warmwasserbereiter, temperaturgesteuert	**500 Liter**
2 Heizstäbe	2 * 9,5 kW
Ebara-Pumpe für Warmwasser	1,95 kW
Zwischenbehälter	**970 Liter**
Isoliert	
Rückschlag	
2 Heizstäbe	2 * 12 kW

MEURA Sudhaus/ Kleinsudhaus/ Kleinbrauerei 6,5 hl

Offene Gärwanne mit Deckeln	1000 Liter
Kühlsole Ein- und Ausgang auf der Rückseite	
Thermometerschaft	
CIP-Lanze (Eurolux) DN50	
Bodenauslauf DN 50	
Lagertank * 2, kühlbar & isoliert	**675 Liter**
Kühlsole Ein- und Ausgang auf der Rückseite	
Thermometerschaft, DN10	
Zwickel mit Scheibenventil, DN15	
Bodenauslauf DN40	
Gärspundarmatur, DN50	

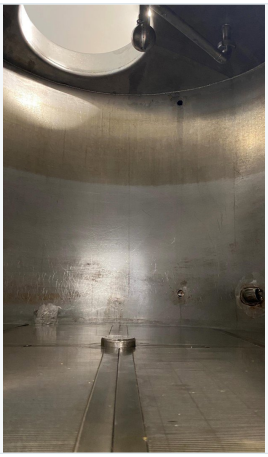
Brewing pan for 6,5 hl wort (Meura, Belgium)	810 Liter
Stainless steel tanks, welded half-tube coil, copper jacket and hood	
Bottom agitator	
CIP lance	
Control cabinet: switch for agitator, brewhouse pump (continuous operation or level controlled), steam valve, temperature controller, heating elements, hot water pump	
Temperature controlled electric steam valve	
KPA pump 6-8 m³/h	
Pipe filter	
check valve	
Electric steam unit with condensate return, replacement heating elements available	36 kW / 48 kg/h
2-stage plate heat exchanger with sight glass	
Lauter tun / whirlpool	**1270 Liter**
Insulated stainless steel container with evacuation door	
Distributor ball for hot water	
8-part lauter base	
Flow vessel with XTEC 2-point fill level sensor	40 Liter
check valve	
Water heater, temperature controlled	**500 Liter**
2 heating elements	2 * 9,5 kW
Ebara pump for hot water	1,95 kW
Intermediate container	**970 Liter**
isolated	
Setback	
2 heating elements	2 * 12 kW













Open fermentation tank with lids	1000 Liter
Cooling brine inlet and outlet on the back	
Temperature	
CIP lance (Eurolux) DN50	
Floor outlet DN 50	
2 x Storage tank , coolable & insulated	**675 Liter**
Cooling brine inlet and outlet on the back	
Temperature , DN10	
Gusset with butterfly valve, DN15	
Rest outlet DN40	
Fermentation plug fitting, DN50	

EUROlux GmbH & Co. KG
Hessheimer Weg 3-7
D-97753 Karlstadt-Karlburg
Tel: +49 (0) 9353 909050
info@eurolux.de

Sitz der Gesellschaft Würzburg
Registergericht: Amtsgericht Würzburg
HRA Nr. 7300
Geschäftsführung: Paul Lamprecht
Gerichtsstand: Würzburg
Ust-IdNr. DE 297 603 191
Steuer-Nr. 231/158/51403

Raiffeisenbank Main Spessart eG Lohr a. Main
BIC: GENODEF1GEM
IBAN: DE89 7906 9150 0001 6523 20