

## BRASSAGEM PILOTO 50L | 100L

### CARACTERÍSTICAS

- Equipamento para produção padronizada de cerveja, ideal para homebrewers ou equipamento piloto para desenvolvimento de produto;
- Sala de brassagem bibloco;
- Capacidades úteis de 50 ou 100 litros por fabricação;
- Totalmente construída em aço inox AISI 304;
- Acabamento interno polido alto brilho;
- Acabamento externo polido alto brilho;
- Aquecimento por resistência elétrica;
- Sensor de temperatura tipo PT 100;
- Tampa superior escamoteável;
- Controle das rampas de temperatura com até 49 programações diferentes;
- Fundo filtrante removível;
- Tampa superior removível;
- Entrada de mosto indireto;
- Fundo reto para melhor filtração;
- Visualizador e controlador de temperatura panela superior (Reservatório Água Quente);
- Visualizador e controlador de temperatura panela inferior esquerda (Tina Mostura/Fervura/Whirpool);
- Programação de até 7 rampas e 7 patamares de aquecimento, com controlador Novus N1200;
- Tensão de operação: 220/380/440v.



Brassagem piloto	50L	100L
A	1787 mm	1893 mm
B	670 mm	789 mm
C	1652 mm	1877 mm

