

Aginox brew house



©beg-in.it



 **AGINOX**
Divisione **GAROFOLI**

AGINOX
DIVISIONE GAROFOLI SPA
COSTRUZIONI METALMECCANICHE

Sede legale / Head office
Str. di Pantano, 15/13
05100 Terni - Italy
tel. +39 0744 803511
fax +39 0744 811808
www.aginox.it
info@aginox.it

Uffici e stabilimento / Plant & sales
Strada Maratta, km 8,700
05036 Narni Scalo - Italy
tel. +39 0744 750160
fax +39 0744 751478

AGINOX 2TINI+1

IMPIANTO
MONOBLOCCO
DA 5HL
-
SYSTEM
BLOCK 5 HL



 **AGINOX**
Divisione **GAROFOLI**



AGINOX 2TINI+1

IMPIANTO MONOBLOCCO DA 5HL

AGINOX 2TINI+1

SYSTEM BLOCK 5 HL

La sala cottura mod. "Aginox 2tini+1", è un prodotto ideale per chi si accinge a entrare nella realtà dei piccoli impianti per la produzione di birra con budget contenuti. L'alta tecnologia applicata e la compattezza nelle dimensioni permettono infatti, una considerevole riduzione dei tempi di processo e un deciso abbattimento dei costi di energia e di manodopera.

L'impianto inoltre, offre la possibilità di produrre un'ampia gamma di tipologia di birre. Tarato per i 500 litri (finiti) a 15 gradi plato, permette anche cotte di capacità diverso litraggio e grado plato. Infine, presenta anche la possibilità di estendere la produzione alla doppia cotta consecutiva.

La sala cottura è composta da:

- > **Serbatoio di accumulo acqua (HLT)**, tino coibentato, dotato di resistenze di riscaldamento e di sensori di temperatura e livello per la regolazione della temperatura in maniera precisa ed efficiente. Contiene la quantità d'acqua necessaria per fare lo sparging, la sanificazione dell'impianto e può fungere anche da supporto alla cantina.
- > **Tino di miscelazione/cottura**, tino coibentato, dotato di resistenze di riscaldamento a fascia e di agitatore innovativo a velocità regolabile mediante inverter, con capacità di omogeneizzazione del prodotto al decimo di grado.
- > **Tino di filtrazione/whirlpool**, tino coibentato, dotato di motoriduttore regolato da inverter per la miscelazione e scarico automatizzato delle trebbie, completo di filtro dedicato completamente asportabile per una accurata e veloce pulizia.
- > **Grant aperto** con regolazione del flusso tramite valvole a farfalla ad apertura regolabile e sonde di livello per una filtrazione del mosto ottimale.
- > **Scambiatore a piastre monostadio** per raffreddamento del mosto.
- > **N°3 pompe** di trasferimento del prodotto a gestione automatica o manuale con possibilità di regolazione della velocità mediante inverter a seconda delle specifiche caratteristiche delle operazioni da eseguire.
- > **Tubazioni di trasferimento acqua e prodotto** in tubi inox e valvole a farfalla smontabili con giunti clamp per la massima cura dell'igiene.
- > **Quadro elettrico di controllo e gestione** dotato di un ampio display touchscreen con interfaccia semplice ed intuitiva e pulsanti di arresto organi in movimento a norma di legge.
- > **Dispositivi di sicurezza a norma di legge.**
- > **Telaio** con ruote per una facile installazione e movimentazione e piedini stabilizzatori per livellamento al pavimento.

The brewhouse mod. "Aginox 2 tanks + 1", is an ideal product for those who want to enter into the reality of small producer of beer with small budgets. The high technology applied and its compactness allow in fact, a considerable reduction in process time and a remarkable reduction in costs of energy and labor.

The system also offers a wide range of production of beers. It is calibrated for 500 liters (finished) at 15 degrees plato, and it also allows production with different capacities and degree plato. It is also possible to extend the production to the double cooked consecutive.

The brewhouse is composed by:

- > **Water storage tank HLT** (insulated), equipped with heating resistances and with temperature and level sensors to control the temperature in efficient way. It contains the amount of water necessary to carry out the sparging, the sanitization of the system and it can act as a support to the brewery.
- > **Mixing / cooking tank**, (insulated), equipped with external heating resistances and an innovative stirrer with adjustable velocity through inverter, with capacity of homogenization of the product to the tenth of a degree.
- > **Filtration tank / whirlpool**, (insulated), equipped with gear motor with inverter for automated mixing and drain of spent grain, complete with dedicated filter completely detachable for a through and quick cleaning.
- > **Opened Grant** with regulation of the flow through butterfly valves and level probes for proper filtration of the wort.
- > **Single-stage heat exchanger plate** for cooling the wort.
- > **N° 3 transfer pumps** of the product in automatic or manual management with possibility to adjust the velocity through inverter depending on the operations to be performed.
- > **Stainless Steel piping** for water and product and removable butterfly valves with clamp joints for maximum hygiene care.
- > **Electric and management panel control** with user friendly controls and emergency buttons according to the law.
- > **Safety devices** required by the law.
- > **Frame** with wheels for easy installation and moving, with levelling feet.



