

Details are always the most important aspect.

Because the difference between a mediocre and a great, unforgettable beer exists.

You can see it. You can taste it.

The secret to obtain a great Beer is in the instruments: high quality plants, designed in each detail, customized and tailor made, depending on the Customer's need, whether it is productive or of space.

We want to be an active component of your project, a strategic partner for your success: your goals are our goals. This is why we would never leave anything, not even improvisation, to chance.

Because we share the same passion, and same research to perfection, to obtain a unique, balanced, and true Beer. To give added value to your dreams and substance to your desires, we have the right instruments.

Let's drink a beer together.

Les détails sont toujours l'aspect le plus important.

Parce qu'il existe une différence entre une bière médiocre et une bière excellente et inoubliable.

Cela se voit, cela se déguste.

Le secret pour obtenir une bonne bière réside dans les instruments: des installations de haute qualité, conçues dans les moindres détails, sur mesure et personnalisées, en fonction des besoins du client, qu'elles soient productives ou conçues pour l'espace.

Nous voulons être un élément actif de votre projet, un partenaire stratégique pour votre réussite: vos objectifs sont nos objectifs.

C'est pourquoi nous ne laisserions rien au hasard, surtout pas d'improvisation.

Parce que nous partageons la même passion et la même recherche de la perfection pour obtenir une bière unique, équilibrée et vraie.

Pour donner une valeur ajoutée à vos rêves et de la substance à vos désirs, nous disposons des bons instruments.

Buvons une bière ensemble.



EasyBräu-Velo is
a brand of TMCI Padovan
EasyBräu-Velo est
une marque TMCI Padovan

Via dell'Artigianato, 4
36030 - Sarcedo (VI) - Italy
Tel +39 0445 361638

easybrauvelo@tmcigroup.com
www.easybrau-velo.com



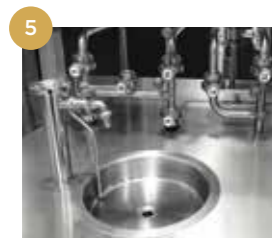
BREWHOUSE COMPACT-BRÄU

SALLE DE BRASSAGE COMPACT-BRÄU

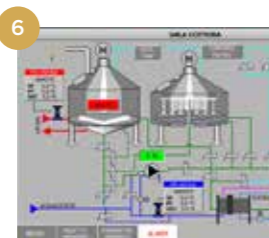
2,5hl/5hl/10hl



CAPACITY / CAPACITÉ

2,5hl/5hl/10hl

Plato degrees control station with basin.
Station de contrôle de degré Plato avec évier.



PLC for automatic control of the production process and recipe memorization.
PLC pour la gestion automatique du processus de production et la mémorisation des recettes.



Cooling exchanger with prefilter on the machine.
Échangeur de chaleur avec préfiltre sur la machine.



Cut threshing and removable false bottom with trapezoidal passage (0,75 - 1,2 mm.)
Coupe drêche coulissante et plaque filtrante à découpes trapézoïdales (0,75-1,2 mm.)

PRODUCT CATEGORY

BREWHOUSE

The **2.5, 5 or 10 hl Compact-Bräu Brewhouse** is the ideal model for **microbreweries and brewpubs** that want to enter into the craft beer world, but also for **wineries, farms, beverage manufacturers and restaurant owners** looking to **diversify an existing business**.

Consisting of an **AISI 304/316 stainless steel** single-block structure with all its parts already connected, this Brewhouse is ready for operation after connection to the electric, water and an air compressor (2,5/5 hl model) or steam generator (10 hl model).

Complete with a **mash/kettle/Whirlpool tun, a lauter tun, a hot liquor tank and a plate heat exchanger for cooling the must**.

Suitable for the production of any type of beer, this Brewhouse takes up little space, requires **short installation times**, is simple and **intuitive** to use and does not require any particular installation work. The vorlauf recirculation process entry is below the liquid level and the wort transfer from the bottom limits the oxidation possibility. It is possible to have **great efficiency and result** in this Brewhouse thanks to filtration in an independent tank, supplied with cut threshing and a filtering plate with trapezoidal cuts.

PRODUCTION CAPACITY / CAPACITÉ DE PRODUCTION

Model Modèle	SCB 250	SCB 500	SCB 1000
Production per brew at 17°p Production pour brassage à 17°p	2,5 hl	5 hl	10 hl
Annual production Production annuelle	200-400 hl	400-800 hl	800-1500 hl
Min. recommended space Espace min. conseillé	50 mq.	150 mq.	150 mq.
Heating Chauffage	Electric Électrique	Steam or electric Vapeur ou électrique	Steam Vapeur
Kettle tun vol. Vol. cuve de brassage	4,9 hl	9,4 hl	17,5 hl
Lauter tun vol. Vol. cuve de filtration	4,2 hl	7,4 hl	12,5 hl
Hot liquor tun vol. Vol. cuve eau chaude	2,95 hl	4,2 hl	12 hl
Opening/closing of valves Ouverture/fermeture des vannes	Manual Manuelle	Manual Manuelle	Manual / pneumatic Manuelle / pneumatique

CATÉGORIE DE PRODUIT

SALLE DE BRASSAGE

La salle de cuisson Compact-Bräu de 2,5, 5 ou 10 hectolitres est le modèle idéal pour les **microbrasseries et brewpub** qui souhaitent débiter dans le monde de la bière artisanale, mais également pour les **caves, les entreprises agricoles, les producteurs de boissons et les restaurateurs** qui souhaitent **diversifier une activité existante**.

Constituée d'un monobloc en **acier inoxydable AISI 304/316** déjà raccordé dans toutes ses parties, la Salle de Brassage est prête à fonctionner d'après le raccordement à la ligne électrique, au réseau de distribution d'eau, à un compresseur d'air (modèles 2,5/5 hl) et un générateur de vapeur (modèle 10hl).

Complet avec un réservoir pour le **brassage/ébullition /whirlpool**, un **réservoir pour la filtration**, un **réservoir d'eau chaude** et un **échangeur de chaleur à plaques pour le refroidissement du moût**.

Adaptée à la production de tout type de bière, la Salle de Brassage est simple et **intuitive** à utiliser et ne nécessite aucune intervention particulière pour son installation. Le processus de recirculation du moût sur la paroi en dessous du niveau du liquide et les transferts par le bas limitent la possibilité d'oxydation du moût. La filtration dans une cuve indépendante équipée d'une plaque filtrante à coupes trapézoïdales et d'un coupe drêche permet à cette salle de cuisson de garantir une efficacité et un rendement élevés.