



POCKET-BRÄU BREWHOUSE

SALLE DE BRASSAGE POCKET-BRÄU

5hl



CAPACITY / CAPACITÉ

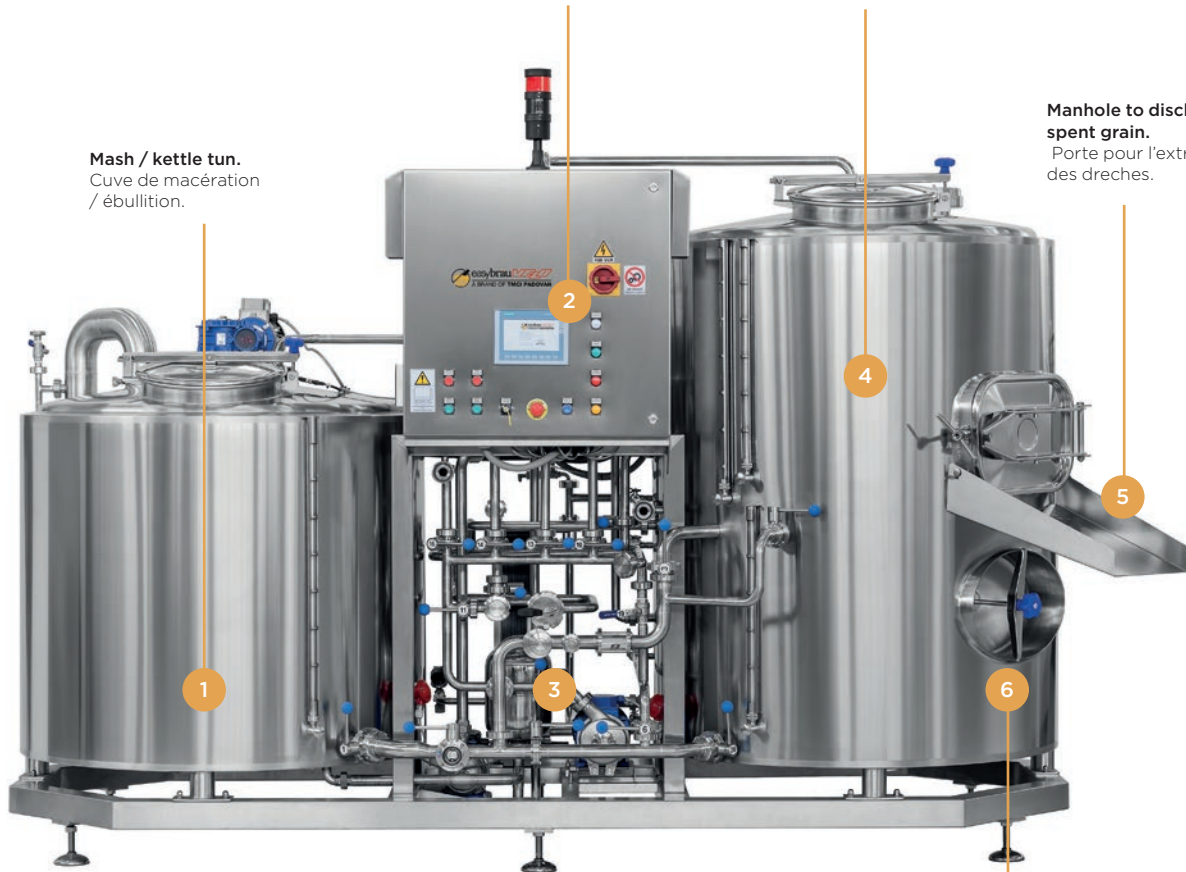
5hl

Electric panel with Siemens PLC.
Panneau électrique avec PLC Siemens.

Lauter / whirlpool tun.
Cuve de filtration / whirlpool.

Mash / kettle tun.
Cuve de macération / ébullition.

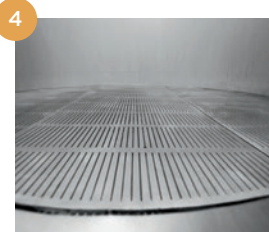
Manhole to discharge spent grain.
Porte pour l'extraction des drèches.



Hot liquor tank.
Cuve d'accumulation et de préparation d'eau chaude.



Adjustment of filtration speed with micrometric valve and and inspection sight-glass.
Regulation de la vitesse de filtration avec vanne micrométrique et verre regard.



Removable filtration plate with trapezoidal passage (0.75-1.2 Mm).
Plaque filtrante extrayable avec coupes trapézoïdales (0,75-1,2 mm).



Two stage plate cooling.
Échangeur de chaleur à plaques - double stade.



Fumes condensation system.
Echangeur pour refroidissement et condensation des vapeurs d'ébullition.



Electrical heating system for overheated water production (*).
Système de chauffage électrique pour la production d'eau dans la version surchauffée (*).

*** In electrical heating version.**
* Dans la version avec chauffage électrique.

PRODUCT CATEGORY

BREWHOUSE

The **5 hl Pocket-Bräu Brewhouse** is the ideal model for **microbreweries** and **brewpubs** who are ready to take their first steps in this sector; the plant is suitable also for wineries, farms, beverage industries who wants to **diversify** their offer.

Consisting of an **AISI 304/316 stainless steel** monoblock structure with all its parts already connected, the Pocket-Bräu Brewhouse is ready for operation after connection to the electric and water supply lines.

Complete with a **mash/kettle tun**, a **lauter/whirlpool tun**, a **hot water tank**, a **heat exchanger** for wort cooling and a **PLC** for recipes control.

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 a **filtrating plate with trapezoidal cuts**.

CATÉGORIE DE PRODUIT

SALLE DE BRASSAGE

La **Salle de brassage Pocket-Bräu de 5 hectolitres** est le modèle idéal pas seulement pour les **microbrasseries** et les **bars brasseries** qui souhaitent se lancer dans le monde de la bière artisanale mais aussi pour les caves, les entreprises agricoles, les producteurs de boissons et les restaurants qui veulent **diversifier** une activité déjà existante.

Composée d'un monobloc en **acier Inox AISI 304/316** dont tous les éléments sont déjà reliés, cette salle de brassage est prête à fonctionner dès qu'elle aura été raccordée à la ligne électrique, au réseau d'eau et/ou au réseau du gaz.

Munie d'une **cuve de macération/ébullition**, d'une **cuve de filtration/whirlpool**, d'une **cuve d'eau chaude**, d'un **échangeur de refroidissement** et d'un **panneau de control** pour la gestion des recettes.

Adaptée à la production de **tout type de bière**, cette salle de brassage occupe peu d'espace, n'exige pas trop de temps pour l'assemblage, est **simple et intuitive** à utiliser et ne demande aucune intervention de main-d'oeuvre pour son installation. Le processus de recirculation du moût dans une paroi située au-dessous du niveau du liquide et aux transferts depuis le bas qui limitent le risque d'oxydation du moût.

La filtration dans une cuve indépendante dotée de plaque filtrante avec coupes trapézoïdales garantit à cette salle de brassage un **haut rendement**.

PRODUCTION CAPACITY / CAPACITÉ DE PRODUCTION

Model Modèle	SCB 500-2_P	Lauter tun vol. Vol. cuve de filtration	7,2 hl
Production per brew at 17°p Production pour brassage à 17°p	5 hl	Hot liquor tun vol. Vol. cuve eau chaude	6,4 hl
Annual production Production annuelle	400-800 hl	Opening / closing of valves Ouverture / fermeture des vannes	Manual Manuelle
Min. Recommended space Espace min. conseillé	150 mq.	Plate cooling Échangeur de refroidissement	Two stage Deux étapes
Heating Chauffage	Steam or electric Vapeur ou électrique	Dimension(lxdxh) Dimensions (l x p x h)	310 x 120 x 200 cm
Kettle tun vol. Vol. cuve de brassage	9 hl	Weight Poids à vide	450 Kg

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**

