



Homebrewing

Producción de cerveza artesanal



Calpe-Inox, Sl. C/Doctor Fleming 39-45,
08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona)
calpe@calpeinox.com
Tel. 93 890 69 10 – Fax 93 890 69 11

2017

Smart 30/40 Homebrewing



Smart 30/40 es un equipo innovador para la producción de cerveza artesanal.

Está construido completamente en acero inoxidable AISI 304, con certificado de origen europeo, y permite realizar las etapas de maceración, filtrado y fermentado de manera simple y veloz.

El equipo tiene una capacidad útil de 40 litros, permite producir una cantidad de hasta 30 litros de mosto utilizando el método RIMS ALL GRAIN. La innovadora resistencia eléctrica, colocada en el exterior, permite una mejor eficiencia eléctrica, una mayor facilidad de limpieza y la eliminación del problema de la caramelización de azúcares. La recirculación del mosto está garantizada por una bomba y tuberías en acero inoxidable AISI 304, fácil de limpiar.

La cesta interior, utilizable tanto para el método BIAB que para fermentación tradicional, está equipada con un sistema de elevación y bloqueo en posición elevada que permite un drenaje fácil.

La máquina está equipada, además, un panel de control, con el que es posible establecer la temperatura deseada para los distintos pasos.

Equipamiento de serie.

Resistencia eléctrica externa (consumo max 2,2 kwh)	Tapa de acero inoxidable
Panel de control de temperatura	Asas de acero inoxidable
Cesta elevable en acero inoxidable	Válvula inox 1/2 "
Bomba de recirculación con accesorios de acero inoxidable	Acabados dorados



Precio: **1900€+IVA**



Fermentador de cerveza con fondo plano



Equipo de serie

Tapa
Abrazadera
Manijas
Válvula de acera de 1/2"
Válvula doble efecto

Trípode opcional

Litros	Diam.	H.
25	365	250
30	365	300
50	365	500
75	365	750
100	410	750
150	410	750
200	510	1000



Fermentador de cerveza con fondo cónico



Dotación de serie

1. Tapa
2. Válvula acero inoxidable 1/2" a la toma de muestras
3. Válvula acero inoxidable 1" con manguera al desagüe
4. Pies desmontables
5. Válvula moplén doble efecto

L.	Ø	H1	HT
60	365	500	1210
110	410	750	1460
150	510	625	1455
300	620	850	1780



Tina de maceración y filtrado en acero



Dotación de serie

1. Tapa inoxidable
2. Cesta inoxidable elevable
3. Pala con hélice para el mezclado manual
4. Manija inoxidable
5. Válvula inoxidable 1/2"



Olla en acero inoxidable y cesta perforada



Olla

Litros	Diam	H
30	365	300
60	410	500
100	510	500
150	620	500
200	720	500
500	920	750

Accesorios para la olla (para todos los tamaños)

Fondo de dispersión de la llama
Tapa
Grifo alargado inox de 1/2"

Cesta

Litros	Diam	H
30	335	300
60	380	500
100	480	500
150	590	500
200	690	500
500	890	750



Fermentador de cerveza con fondo cónico de 60° (300 a 2000 l.)



L. nom	L. cono	L. Total	Diam.	H1 mm.	HT mm.
300	85	384	720	750	1990
600	177	770	920	900	2350
800	177	980	920	1250	2700
1000	328	1320	1160	1000	2650
2000	510	2510	1310	1500	3290

Equipo de serie

Tapa superior 400 mm diam.
Fondo cónico 60°
Válvula moplén doble efecto
Tubo de carga con conector DIN o Clamp
Conexión de salida DIN o Clamp
Pies desmontables

Equipo opcional

Tapa circular inferior de 300 mm. diam.
Control de temperatura
Termómetro exterior
Indicador de nivel
Bola de lavado inoxidable
Válvulas de mariposa y Clamp

