



CUSTOM500 LITER ÅNGA, 2 KÄRL: MÄSK/LAK & KOK/WHIRLPOOL

Nordic Brewery Equipments Custom500 liter är designad för 16° plato vört netto, 2st pumpar för att simultant kunna hålla 2 bryggder igång samtidigt och 3stegs plattvärmeväxlare. Estimerat kan du brygga två gånger på samma dag på 8-10 timmar beroende på typ av öl. Bryggverkets pumpar och motor till rakarn är regelstyrda styrs manuellt via en PLC.

Mäsk/lakkärl

- 1st ångmantel (max 2 bar)
- Motordriven omrörare samt raka för dravtömning
- Manlucka i glas, går att få sin logga på
- Vattenmixer för inkommande varmt/kallt vatten med flödesmätare och Grist hydrator
- CIP
- Dravlucka på sidan
- Nivårör

Kettle/whirlpool

- 2st ångmantlar fördelat på botten och sidan av kärlet (max 2Bar)
- Manlucka i glas, går att få sin logga på
- CIP spray ball
- Ångkondensator
- Nivårör

HLT 1 000 liter

- 2st ångmantlar fördelat på botten och sidan av kärlet (max 2Bar)
- Pump samt rör för mixingstationen och plattvärmeväxlaren
- CIP
- Nivårör

För mer specifikationer hänsva vi till blueprint.

Alla bryggverk i Customserien från Nordic Brewery Equipment är uppbyggda på följande sätt med följande specifikationer: Interior shell: 3 mm thickness, certified small tolerance SUS304, fully welded Exterior shell: 2 mm thickness, certified small tolerance SUS304, fully welded Interior finish: sanitary 2B finish, pickled and passivated. Exterior finish: oil brushed metal housing/drawing polish. Insulation: 80 mm polyurethane foam 100% TIG welded joints with sanitary polish and stringent controls, inspection and pressure testing. SUS304 heavy duty legs with leveling pads. Thermowells for high accuracy temperature sensors. Food grade SUS304 piping. Inline pipe sight glass for checking wort clarity and color. Wort grant tank. Complete with fittings. Stainless steel work platform. Sanitary SUS304 wort and water pumps.



**NORDIC
BREWERY
EQUIPMENT**

Y O U R N E X T S T E P

Contact: NBE@humle.se • +46 8 52 52 53 23

nordicbreweryequipment.com