



FLEX-BRÄU BREWHOUSE

SALLE DE BRASSAGE FLEX-BRÄU

3, 4, 5 tuns/ 3,4,5 cuves
From 10 to 60 hl/ De 10 à 60 hl





CAPACITY / CAPACITÉ

3, 4, 5 tuns / 3, 4, 5 cuves

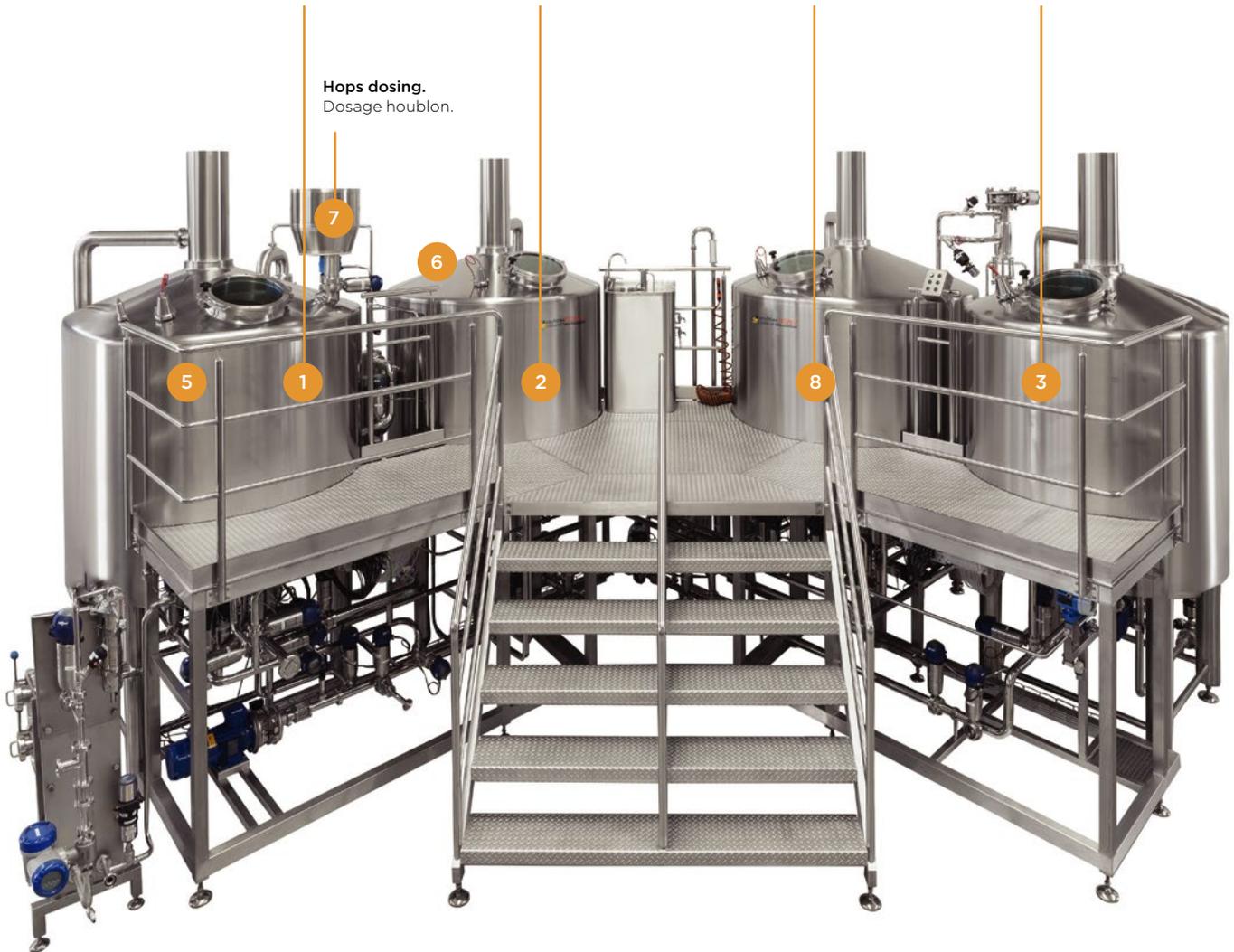
Mash / kettle tun.
Cuve de macération / ébullition.

Wort storage tank.
Moût cuve tamponne.

Lauter tun.
Cuve de filtration.

Lauter tun.
Cuve d'empattage.

Hops dosing.
Dosage houblon.



Bottom of lauter tun with 5 outlets.
Fond cuve filtration à 5 sorties.



Vigorous boiling system with internal tubular heater.
Système d'ébullition vigoureux grâce au dispositif de chauffage tubulaire interne.



Wedge wire plates.
Plaques wedge wire.



Hops dosing.
Dosage houblon.



CAPACITY / CAPACITÉ

From 10 to 60 hl/ De 10 à 60 hl



One and two stage cooling with high thermal efficiency.

Refroidissement individuel ou à double stade avec haute efficacité thermique.



Boiling fumes condenser and extractor.
Condensateur et aspirateur des fumées d'ébullition.



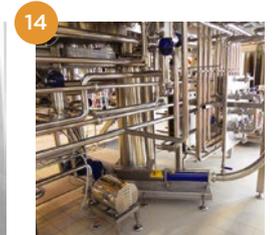
PLC for automatic control of the production process and recipe memorization.
PLC pour la gestion automatique du processus de production et la mémorisation de recettes.



Pneumatic valves group.
Groupe de vannes pneumatiques alimentaires.



External boiler.
Bouilloire externe.



Automatic spent grain discharge.
Déchargement drèches automatique.

PRODUCT CATEGORY

BREWHOUSE

The **Flex-Bräu Brewhouse with 3, 4 or 5 tuns** (for single/double batch or continuous brewing batches) is the ideal model for **professionals of the craft beer sector** and can be **designed according to the customer's production needs**.

Manufactured in **AISI 304/316 stainless steel** with high-quality materials, this brewhouse uses the **Easybräu-Velo** system designed for the **production of any type of beer** with densities even higher than 20°P.

The **customized software** makes it possible to choose between **various degrees of automation**, from the grinding of the malt to the entire production process, up to the fermentation/maturation cellar.

User-friendly and simple to operate, the Flex-Bräu Brewhouse **guarantees high energy savings** and requires **limited maintenance**. Each operation is carried out respecting and granting the beer quality.

CHARACTERISTICS

- Grinding, premixing and hydration of the malt at the mash tun inlet;
- Completely automatic filtration with pressure sensors;
- One or two-stage cooling with high thermal efficiency;
- Sanification and cleaning system integrated in the software;
- Remote assistance;
- Recipes and plant parameters management;
- Production report extrapolation and production history filing;
- Process water integration;
- Setup for inclusion of the hop-back (optional);
- Energy-saving system with boiling fumes condenser and cooling water recovery;
- Rake to cut spent grain, with possibility of adjusting height and speed;
- Automatic spent grain discharge;
- Customizable tuns configuration
- Hops/lactic acid automatic dosing.

CATÉGORIE DE PRODUIT

SALLE DE BRASSAGE

La **Salle de Brassage Flex-Bräu à 3, 4 ou 5 cuves** (pour simple / double cuisson ou cuisson continue) est le modèle idéal pour les **professionnels du secteur** et elle peut être conçue en fonction des exigences de production du client.

Fabriquée en **acier Inox AISI 304/316** avec des matériaux de grande qualité, cette Salle de Brassage est dotée du système **EasyBräu** conçu pour la **production de tout type de bière** avec une densité pouvant même dépasser 20°P.

Grâce au **logiciel personnalisé**, il est possible de choisir entre **différents degrés d'automatisation**, à partir du broyage du malt, en passant à travers le processus de production, pour arriver jusqu'à la cave de fermentation/maturation.

Simple et intuitive à utiliser, la Salle de brassage Flex-Bräu garantit une **bonne économie d'énergie** et requiert des **interventions réduites de manutention**. Toute opération est effectuée dans le respect et en garantie de la qualité de la bière.

CARACTÉRISTIQUES

- Broyage, prémélange et hydratation du malt à l'entrée de la cuve de macération;
- Filtration entièrement automatique à travers de capteurs de pression;
- Refroidissement à simple ou double phase avec efficacité thermique élevée;
- Système de désinfection et de lavage intégré dans le logiciel;
- Assistance à distance;
- Gestion des recettes et des paramètres de l'installation;
- Extrapolation du rapport de production et classement historique de production;
- Ajout/intégration d'eau de processus;
- Pré-équipement pour l'installation du hop-back (optionnel);
- Système d'économies d'énergie avec condenseur des fumées d'ébullition et récupération de l'eau de refroidissement;
- Râteau coupe drêche avec aube d'extraction et possibilité de réglage de la hauteur et de la vitesse;
- Déchargement drêches automatique;
- Configuration de cuves personnalisable;
- Dosage automatique du houblon / acide lactique
- Échangeur de refroidissement du mout avant le whirlpool.

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 TMC I Padovan
EasyBräu-Velo est
une marque TMC I Padovan

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

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

