

MINIMALTERIA



a
agroindustria



UTILIZZO

Lo sviluppo delle malterie ha portato con gli anni ad avere un mercato mondiale sempre più ristretto dei produttori di malto e di conseguenza avere un prodotto non tracciabile. Oggi la tendenza è di produrre il cereale nel proprio territorio e di maltare il proprio prodotto con professionalità, questo permette di avere un malto di qualità per birre speciali, un malto di qualità per prodotti alimentari biologici.

IL SISTEMA DI MALTERIA permette di lavorare piccoli lotti di cereale e di fare la macerazione al suo interno.

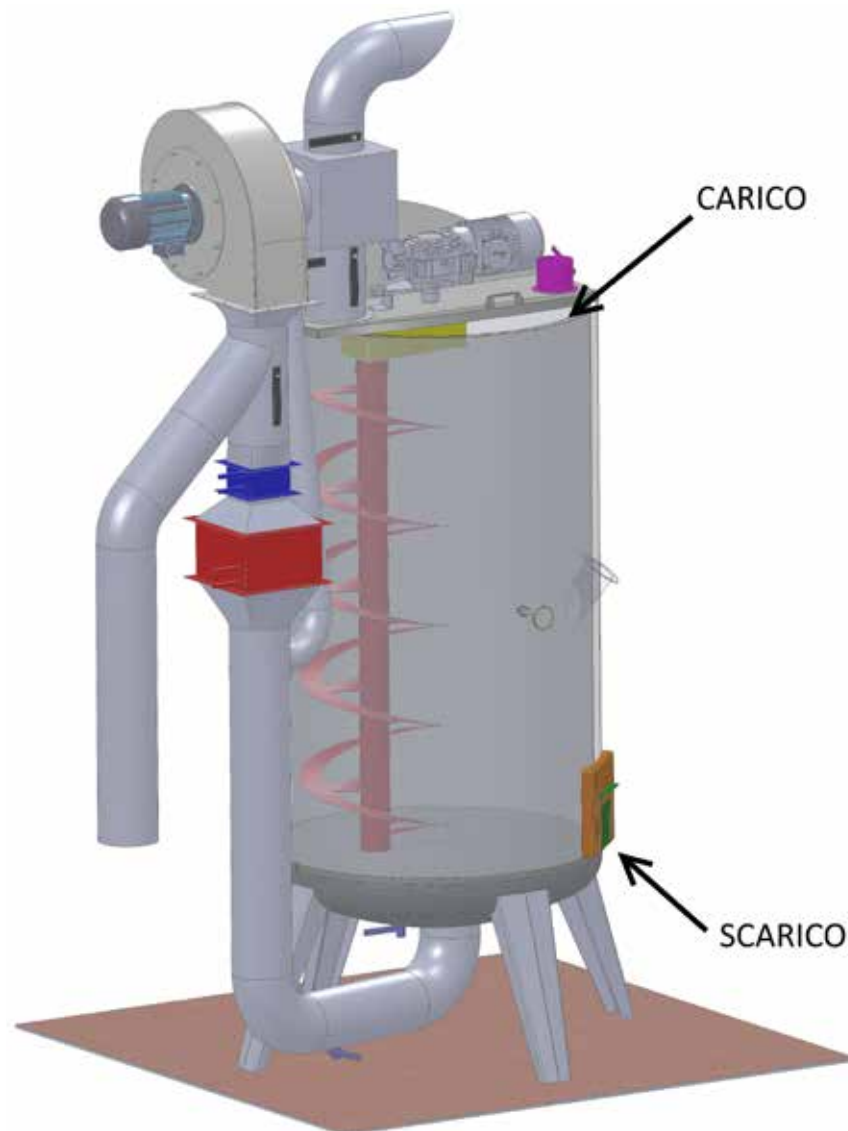
MALTERIA

Comprende:

- Serbatoio di contenimento cereale interamente acciaio inox AISI 304 completo di coibentazione.
- Condotti aria interni ed esterni.
- Coclea di rivolgimento prodotto.
- Batteria di raffreddamento.
- Batteria di riscaldamento.
- Ventilatore centrifugo.
- Dispositivi di controllo temperatura.
- Quadro elettrico di comando.

Optional:

- Gruppo di riscaldamento 5.000 Kcal/h (vapore o olio diatermico).
- Gruppo di raffreddamento 2.500 frigorie/h.
- Compressore 200 lt per maceratore.



QUADRO ELETTRICO DI COMANDO



MODELLO	CAPACITA' ORZO CICLO kg.*	CICLI MESE N°	DIMENSIONI TAMBURO mm
MINIMALT-5	500	5	1500x2000xh=3250

* La portata è calcolata con orzo in entrata al 14% u.r. ben pulito e calibrato.



ZANIN F.lli s.r.l.

Viale delle Industrie, 1 - 31032 Casale sul Sile (TV) - Italy
T. +39 0422 785444 - F. +39 0422 785805
www.zanin-italia.com - info@zanin-italia.com

RIVENDITORE



ATTENZIONE: DATI NON VINCOLANTI FARE RIFERIMENTO ALLA SCHEDA
TECNICA RILASCIATA DIRETTAMENTE DALLA ZANIN F.LLI