

IMPIANTINOX

easybräu   
Bionda. Rossa. Facile.

## SCB 500/2C

IT / GB

### Sala cottura birra con sistema a tre tini per doppia cotta.

Sala cottura formata da due tini di ammostamento / cottura/ Whirlpool e tino di filtrazione. Completa di serbatoio preparazione e recupero acqua calda e scambiatore di raffreddamento. Con possibilità di ammostamento per infusione e decozione.

#### Brewhouse with three-vessel system for double brew.

Brewhouse composed of two vessels for the mash/kettle/Whirlpool and one lauter tun. Complete with a hot water storage tank and heat exchanger. Capability of both infusion and decoction mashing.



#### Tino cottura e Whirlpool

Materiale acciaio inox Aisi 304 // Riscaldamento a vapore // Agitatore meccanico a due pale adatte al fondo // Dispositivo interno di lavaggio // Doppia parete con isolamento termico // Livello esterno in vetro graduato // Entrata tangenziale per Whirlpool // Sonda di sicurezza controllo sovrabbollitura

#### Tino di filtrazione

Materiale acciaio inox Aisi 304 // Piastra filtrante a settori estraibili in acciaio Inox // Boccaporto laterale con scivolo per scarico trebbie // Dispositivo interno di lavaggio // Doppia parete con isolamento termico // Livelli esterni in vetro per controllo velocità di filtrazione // Dispositivo taglio trebbie // Pala rotante per estrazione trebbie

#### Componenti installati

Scambiatore di raffreddamento a piastre o tubolare/multitubo a uno o due stadi // Stazione di controllo gradi plato con sistema di raffreddamento e lavello // Tubazioni e valvole in acciaio inox alimentare // Conta litri // Flussimetro per il controllo della velocità di filtrazione e limpidezza mosto // Pompe trasferimento liquidi

#### Comando elettrico

Cassa in acciaio inox Aisi 304 // Gestione e controllo logiche d'automazione tramite PLC // Terminale operatore con tecnologia touch-screen // Inverter per regolazione velocità pompe e agitatori

#### Tino polmone di di preparazione e recupero acqua calda

Serbatoio in acciaio inox Aisi 304 // Dispositivo interno di lavaggio // Isolamento termico esterno // Sistema riscaldamento acqua // Contalibri H2O // Pompa mandata H2O

#### Kettle / Whirlpool tank

AISI 304 stainless steel // Steam heating // Two-blade agitator incorporated at the bottom // Internal washing device // Double-walled thermal insulation // External glass level gauge // Tangential inlet for Whirlpool // Safety probe to control overboiling

#### Lauter tun

AISI 304 stainless steel // Stainless steel extractable filtration mesh // Side hatch with chute to unload spent grain // Internal washing device // Double-walled thermal insulation // External glass level indicator to control filtration speed // Rake to cut spent grain // Rotary blade to extract spent grain

#### Components installed

One or two-stage tubular/multitube or plate heat exchanger // Plato degree (°P) inspection station with cooling system and basin // Hygienic stainless steel pipes and valves // Gear meter // Flowmeter to check the filtration speed and wort clarity // Liquid transfer pump

#### Electric control

AISI 304 stainless steel panel // Automation control through PLC // User's terminal with touch-screen technology // Inverter with speed regulator for the pump and agitator

#### Hot water storage tank

AISI 304 stainless steel tank // Internal washing device // External thermal insulation // Water heating system // H<sub>2</sub>O gear meter // H<sub>2</sub>O transfer pump

## SCB 500/2C



DISPOSITIVO TAGLIO TREBBIE.  
RAKE TO CUT SPENT GRAIN.



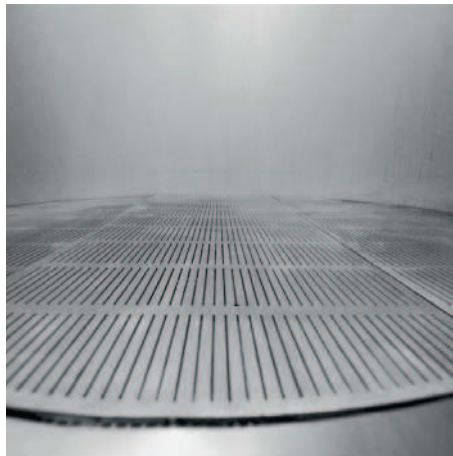
SERBATOIO POLMONE ACQUA CALDA.  
HOT WATER STORAGE TANK.



STAZIONE CONTROLLO GRADI PLATO CON  
LAVELLO. PLATE DEGREE INSPECTION  
STATION WITH BASIN.



QUADRO ELETTRICO DI COMANDO CON PLC.  
ELECTRIC CONTROL PANEL COMPLETE WITH PLC.



PIASTRA FILTRANTE INOX A SETTORI  
SMONTABILI PER UNA MIGLIORE PULIZIA CON  
PASSAGGI TRAPEZOIDALI DA 0,75 mm.  
STAINLESS STEEL EXTRACTABLE FILTRATION  
MESH TO EASE CLEANING; TRAPEZOIDAL  
PASSAGE OF 0,75 mm.



DISPOSITIVO SOLLEVAMENTO PALE  
AGITATORE PER WHIRLPOOL.  
AGITATOR-BLADE LIFTING DEVICE  
FOR WHIRLPOOL.

CODICE CODE	VOL. CALDAIA KETTLE VOL.	VOL. FILTRO LAUTER VOL.	VOLUME WHIRLPOOL	TINI TANKS	APERTURA VALVOLE VALVE OPENING	RISCALD. HEATING	RIVESTIM. COATING	TAGLIO TREBBIE SPENT GRAIN CUT	POMPA MOSTO WORT PUMP	ALIMENTAZ. ELECTRICAL SUPPLY	CONTROLLO PROCESSO PROCESS CONTROL
SCB500/3/2C_A_RV_I/R					AUTOMATICA AUTOMATIC		INOX (I) O RAME (R) (optional: lucidato)				
SCB500/3/2C_M_RV_I/R	1.250 lt	800 lt	1.250 lt	3	MANUALE MANUAL	VAPORE STEAM	STAINLESS STEEL (I) OR COPPER (R) (optional: polished)	REK A 5 COLTELLI REK 5 BLADES	INVERTER 1,1 kw	380 v	PLC*

\*OPTIONAL: TELEASSISTENZA, TRACCIABILITÀ PRODOTTO, INTEGRAZIONE CICLI AUTOMATICI CIP, INTERFACCIAMENTO CON SISTEMI DI SUPERVISIONE, PERSONALIZZAZIONI  
\*OPTIONAL: REMOTE ASSISTANCE, PRODUCT TRACEABILITY, AUTOMATIC CIP CYCLE INTEGRATION, SUPERVISION SYSTEM INTERFACE, CUSTOMIZATION

### Quadro di comando con tecnologia touch screen.

L'accento va posto su un Sistema Elettrico, basato su **PLC** equipaggiato di tutte le Schede Elettroniche per l'interfacciamento con i segnali di ingresso analogici e digitali. Il tutto interfacciato ad un **terminale operatore Touch Screen** a colori di grandi dimensioni, in grado di interagire con l'operatore in modo semplice, intuitivo e completo. Il **Software** sviluppato fa parte del bagaglio di esperienza di Impiantinox nel Mondo EasyBräu, e rende il processo di produzione della birra **facile** per gli operatori alle prime esperienze, apprezzato dai professionisti del settore per **completezza** di cicli di produzione, **ripetibilità** e **tracciabilità** prodotto.

La **modularità** del Sistema Elettrico, Elettronico ed Informatico rende le sale di cottura automatiche aperte verso tutte le apparecchiature componenti il mondo EasyBräu. Dai Cip di lavaggio, ai serbatoi di servizio per acqua calda, ai serbatoi di fermentazione, maturazione stoccaggio e a tutte le implementazioni future, tutto il Mondo EasyBräu è perfettamente **integrato** e gestito in modo **automatico**.

Naturalmente, l'apertura del Sistema Elettrico, Elettronico ed Informatico è anche verso il mondo dell'esistente; è pertanto in grado di **comunicare con prodotti già presenti** dal cliente finale, dando valore e continuità agli investimenti già effettuati in precedenza.

Completa la fornitura, l'**accuratezza del rispetto delle normative** vigenti nell'ambito della sicurezza.

#### Optional

Il Mondo EasyBräu si completa con i seguenti Optional:

- // Teleassistenza
- // Tracciabilità prodotto
- // Integrazione Cicli Automatici Cip
- // Interfacciamento con Sistemi di Supervisione
- // Personalizzazioni

### Control panel with touch screen technology

The accent goes on the Electric System based on a PLC system equipped with all the electronic boards required for the interface with the analog and digital input signals. Everything is interfaced by a large-sized colour Touch Screen operator terminal that offers the operator simple and complete user-friendly interaction. The software developed is part of the heritage of Impiantinox experience in the EasyBräu World, and makes the beer brewing process easy for even beginners and appreciated by professionals in the sector for the completeness of its production cycles, repeatability, and product traceability.

The modularity of the Electric, Electronic, and Information Technology System makes the automatic breweries open to all the components included in the EasyBräu World, from the washing CIP to the hot water fermentation, maturation, and storage tanks, as well as to all the future implementations. The entire EasyBräu World is perfectly integrated and automatically managed.



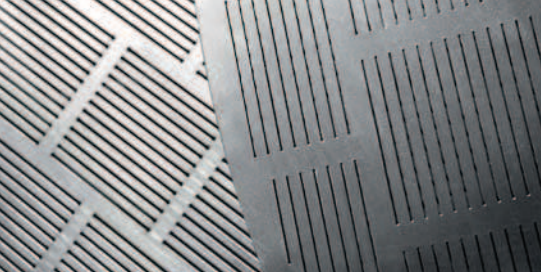
The Electric, Electronic, and Information Technology System is naturally also open to the present world and is therefore capable to communicate with the final customer's existing products, which adds value and continuity to investments made in the past.

The supply is completed with the full compliance to the safety regulations in force.

#### Optionals

The EasyBräu World can be completed with the following Optionals:

- // Remote assistance
- // Product traceability
- // Automatic CIP Cycle Integration
- // Supervision System Interface
- // Customization



**Impiantinox Srl**

Via dell'Artigianato, 4 - 36030 - Sarcedo (VI)

T +39 0445 361638 - F +39 0445 383778

info@impiantinox.it - www.impiantinox.it

info@easybrau.it - www.easybrau.it