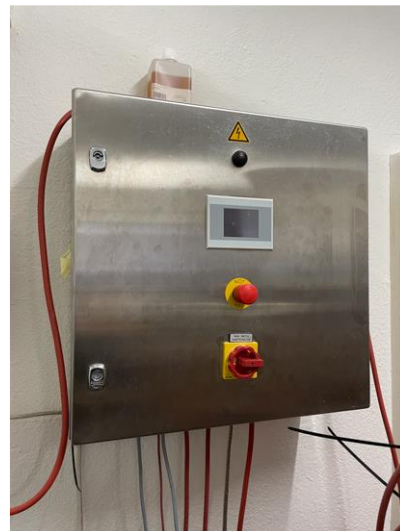


	Beschreibung
1	Brauerei Wengerts BRAUPROFI 200 L System W - Profianlage mit integriertem Läuterapparat für 200 Liter Ausschlagmenge. Hohe Ausnutzung des Malzes durch optimierte Ausstattung. Ölbad in hochwertigem Edelstahl, indirekte Beheizung: Integrierter Kupfer-Diffusions-Boden mit hohem und schonenden Wärmeübergang und rascher Aufheizzeit, 2x 6kW und Thermostatregelung, Stecker 2x 16 A, exakte Temperaturhaltung. Wärmeübertragung durch Wärmeträgeflüssigkeit, Anlage mit seitlichem Abgang, stehend auf Edelstahlfüßen. Strömungsgünstig geformte abnehmbare Kupfersudhaube mit Dampfrohr 100 mm dm und Hopfengabeöffnung dm 195 mm mit Kupfersteckdeckel. 1 Läuter-Norm-Siebboden in Edelstahl, herausnehmbar: Siebboden mit konischen Schlitzen, Spaltbreite von 0,75 mm. Edelstahlläuterboden und Handrührwerk leicht entnehmbar zur optimalen Reinigung.
2	2x Sprühköpfe
1	Steuerung Touch-Mikro Maischeprozess- und Kochprozess-Steuerung mit Rezeptverwaltung und Touchpanel, integriertem Frequenzumrichter 0,37 kw, Sicherheitsschalter Trebertüre, Not-AUS und akkustischem Signal
1	Schaulaterne Schaulaterne DN 25
1	Dunstkondensator, manuell bedienbar mit 1/2" Kugeldurchgangshahn.DN 100 Ausführung schraubbar.2x 90°Bogen nach unten gerichtet.
1	Durchflussmengenmesser Wasser.
1	Rührwerk mit stärkerem Motor und Fu versehen
1	Brauprofi 150 L u. 70 L isolierter Mantel Brauprofi 200 Liter: Aussenmantel isoliert und in Kupfer verkleidet.
1	Auffangbehälter isoliert und Heizeinsatz Grösserer Auffangbehälter isoliert und mit Mantel versehen. 2 elektrische Heizeinsatz indirekt beheizt zur Würzetemperaturhaltung und Kochung bei Doppelsud. Heizeinsatz mit jeweils 7,5 KW versehen.
1	Kupfersudhaube, gleiche Ausführung wie bei Brauprofi, standard.
3	Gärbehälter 675 Liter, Mantelgekühlt mit Stülpdeckel Edelstahlausführung Kreismarmoriert, stehend auf 3 Füßen, Behälter D=820 mm H=1620mm, 1x Klarablauf, 1x Trubablauf, 2x Klappe DN 25
3	Tanksteuerung einzeln Einzeltanksteuerung 2. Regler 220V mit glykolbeständigem Ventil in Edelstahlausführung. Temperatursensor PT 100 D= 6 mm.
1	Rückkühlsystem Typ 45 (Chilly)
1	Tank mit Heizeinsatz 9 KW aus Edelstahl mit Deckel. Füllinhalt 300 Liter.
1	Pumpe DWO 200, 1,5 kw, ohne Kaltleiter Fabr. Speck, Edelstahlausführung Typ DWO 200, Spiralgehäusepumpe aus Edelstahl mit offenem Laufrad, komplett mit Drehstrommotor 1,5 kW, 230/400 V, 50 HZ, 800 L/min/4bar, ohne Kaltleiterfühler, Anschlüsse Zu-/Ablauf je 2"
1	DWO 200 Verschlauchung Verschlauchung der Pumpe. 2xAnschweißnippel 2", Ronden, 2xGewindestutzen DN 25, Hakenschlüssel und 10 m Schlauch.
1	Plattenwärmetauscher400L/h Geschraubter Edelstahlplattenwärmetauscher, stehend auf Stahlgestell in Farbe RAL 5012, zur Bierwürzekühlung. Versehen mit Milchrohrverschraubungen DN 20 an Zu- und Abläufen.
1	Würzebelüfter: Ausführung für die Behälterwand, ohne Kompressor.
1	Pumpe ALM 20 - ohne gesonderte Berechnung
1	Malzmühle Piccolo'II, 400 V mit Wandkonsole
1	Portalständer
1	Sackspanner

Total für die gesamte Brauanlage: Auf Anfrage

	Brauanlage Wengert	
	Brauerei Wengerts BRAUPROFI 200 L Hersteller: Wengert (DE) Baujahr 2013 Heizung: Strom (380V, 1x32A), 2x6 kW	





Typ Wengert BRAUPROFI®	Temperatur maximal	110	°C
Produktionsnummer 62	zulässiger Betriebsdruck	0	bar
Produktionsjahr 2013	Prüfdruck	0,5	bar
	Inhalt	4 hl	Liter
	Leistung	12	KW

CE
made in Germany

WENGERT
Brennerei- und Brautechnik
D - 86287 Grünkraut-Gullen, Lagerstr. 9
Tel. 0049 (0) 751-83129
info@wengert.cc www.wengert.cc

Würzpfanne/ Auffangbehälter
Hersteller: Wengert (DE)
Pfanne voll :450l
Heizung: Strom (380V, 2x16A) 2x7.5 kW



Plattenwärmetauscher 400L/h
Hersteller: Funke
Baujahr 2013



Pumpe DWO 200, 1,5 kw,
Hersteller: Speck
Frequenzgesteuert



3x Gärbottiche je 675l

Edelstahl

Mantelkühlung

PT100-Anschluss

Deckel



Tank mit Heizeinsatz elektrisch

Hersteller: Speidel

Inhalt: 300l

Heizung: elektrisch (380V, 1x16A), 9 KW



Malzmühle Piccolo'II, 400 V mit Wandkonsole
Hersteller: Sommer
Baujahr 2013

