

150L Brauprofi von Wengert zu verkaufen, JG 2015



Einkesselsystem BRAUPROFI 150l: stehend auf drei Füßen

- Maische- und Würzpfanne
- Elektrische Beheizung durch Kupfer- Diffusions-Boden.
 - schonender Wärmeübergang ohne Ankleben
 - schnelle Erwärmung durch rasche Aufheizzeit
 - Der Brauprofi lässt sich optimal reinigen.
- 1 elektrisches Rührwerk
- Halbautomatische Brausteuerung
- Auslauf mit Klappenventil an der Würzpfanne seitlich
- Kupfersudhaube mit Steckdeckel
- Haube mit Dampfabgang mittig
- 1 Läuternormsiebbofen mit konischen Schlitzfen

Mit High gravity kann bis zu 200l fertiges Bier pro Sud gebraut werden!

Verkaufspreis: Auf Anfrage

Passend dazu 300L Würzekochpfanne inkl. Gestell und Tauchsieder
Gekauft im 2020



- Kochtopf 300l inkl. Deckel, Hopfenklappe, Dunstrohr und Hahn DN25
- Chromstahlgestell zu Kochtopf
- Tauchsieder 10kW

Mit der separaten Würzekochpfanne können pro Tag 2 Sude gebraut werden.

Verkaufspreis: Auf Anfrage

Der Brauprofi, die Würzepfanne und der Tauchsieder sind alle in einem sehr guten Zustand. Kann gerne auch Vorort besichtigt werden.

Natelnummer: 079 231 46 70

E-Mail: info@wiggerlibier.ch