

### **3-Geräte 4 hl Sudhaus, Wengert**

Die Anlage wurde 2016 gebaut und 6 Jahre betrieben. Anlage ist ausgelegt für Doppelsud mit Dickmaische, Produktion von 10hl Ausschlagvolumen pro Tag. Alle Komponenten sind in Edelstahl ausgeführt.

Hersteller: <https://wengert.cc/>

#### **Maische- und Würzpfanne**

- Pfannengrösse 4.8hl
- 30 kW Elektroheizung in Wasserbad, Absicherung benötigt 50A
- Programmierbare Steuerung mit Rezeptverwaltung
- Sprühkopf für Reinigung
- Rührwerk mit Zusatzflügel für Dickmaische

#### **Läuterbottich/Whirlpool**

- Grösse 5hl
- Senkboden geteilt mit Schlitzen
- 2 Sprühköpfe für Aufguss
- Austrebertüre mit Sicherung
- Elektrisches Hackwerk
- Whirlpool an Läuterbottich angeschweisst, mit tangentialem Würzeinlauf, Türe, Sprühkugel

#### **Diverses**

- Plattenwärmetauscher freistehend auf Rollengestellt mit Anschlüssen für Würze, Kaltwasser und Kühlmittel
- Maische und Ausschlagpumpe Fabrikat Hilge/Grundfoss
- Warmwasserbehälter Edelstahl 625l mit Thermostat 0-90°C und Pumpe
- Anlage ist auf einen Edelstahl-Rahmen verbaut und kann darauf verschoben werden.
- Fahrbarer CIP-Behälter

#### **Tankanlage**

- 4 x ZK Gär-/Lagertank 10hl
- 1 x ZK Gär-/Lagertank 20hl
- Pumpe mit Frequenzformer, Speck, auf Wegen montiert
- Kühlaggregat HSS

Alle Tanks verfügen über einen Zwickelhahn, Spund, zwei Ausgänge und einen Deckel für Dryhopping.

#### **Div. Zubehör**

- Treberboxen
- Füllkopf für KEG
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel, div. Bürsten und Besen
- Malzmühle

Standort: CH-8953 Dietikon

Fotos und Preise auf Anfrage unter [contact@darkwolf.ch](mailto:contact@darkwolf.ch) oder 078 730 09 90