



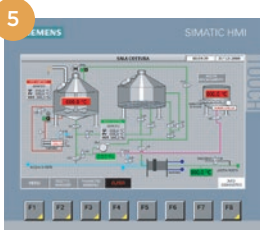
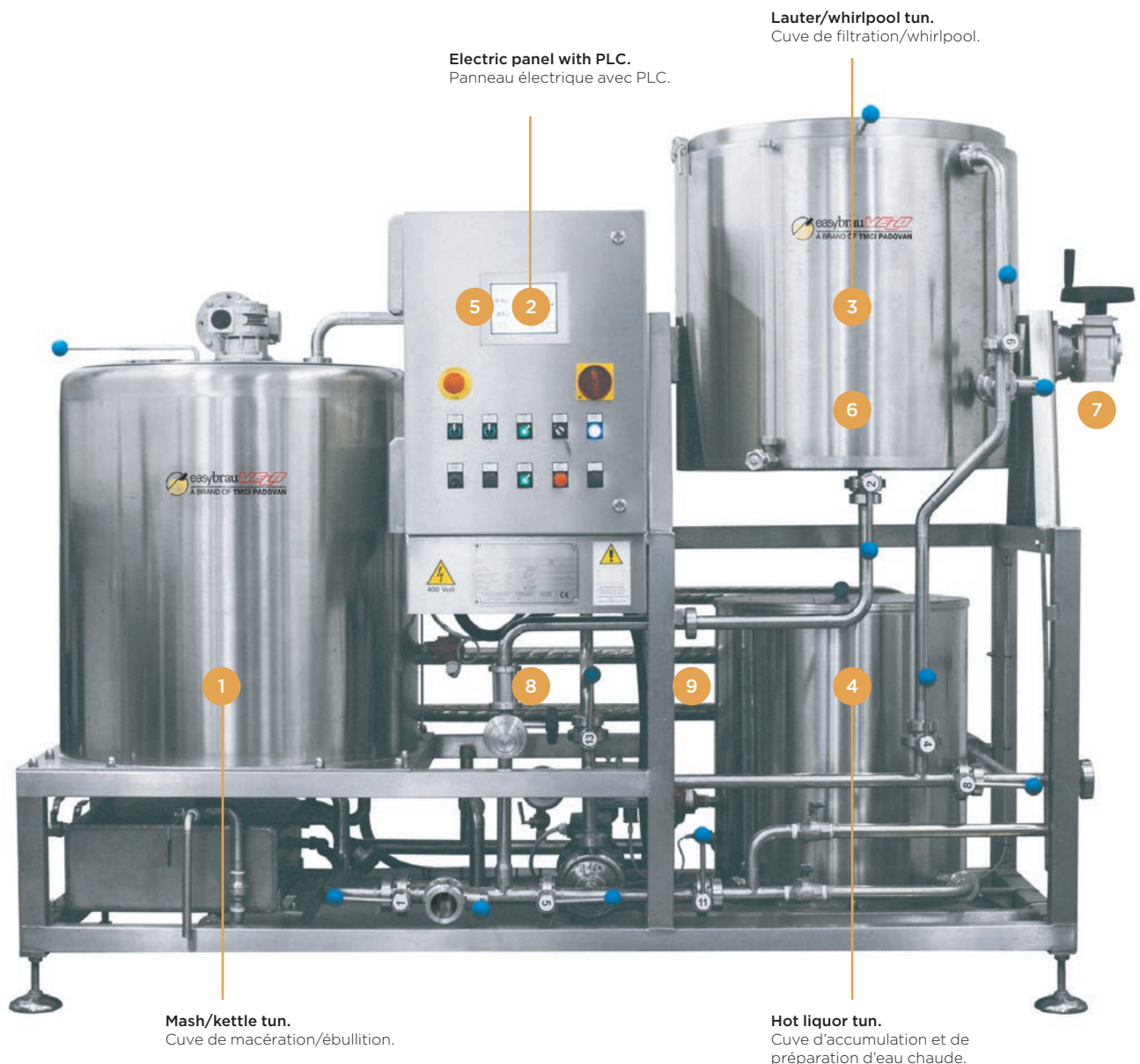
BREWHOUSE POCKET-BRÄU
SALLE DE BRASSAGE POCKET-BRÄU

1hl/2,5hl



CAPACITY / CAPACITÉ

1hl/2,5hl



Panel for automatic control of the production process and recipe management.
PLC pour la gestion automatique du processus de production et la mémorisation de recettes.



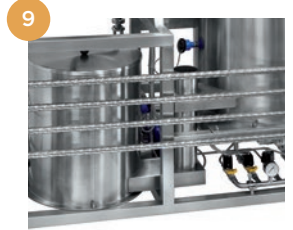
Removable milled false bottom with trapezoidal passage (0.75-1.2 mm.)
Plaque de filtration avec coupes trapézoïdale extractibles (0,75-1,2 mm.)



Lauter tun tilting device for spent grain extraction.
Renversement cuve de filtration pour extraction drêche.



Lauter run off control with micrometric valve and inspection sight-glass.
Régulation de filtration avec vanne micrométrique et verre regard.



Tubular wort cooler.
Échangeur tuyaux.

BREWHOUSE

The **1 hl. & 2,5 hl. Pocket-Bräu Brewhouse** is ideal for restaurants and farms that want to offer their customers a small **brewery experience**. Also suitable for those ready to take their first steps in this sector, this plant can be useful for testing new recipes or training students in courses organized by schools or Universities of the brewing sector.

Consisting of an **AISI 304/316 stainless steel monoblock** structure with all its parts already connected, the Pocket-Bräu Brewhouse is ready for operation after connection to the electric and water supply lines and an air compressor.

Complete with a **mash/kettle tun**, a **lauter/whirlpool tun**, a **hot water tank** and a **tubular heat exchanger** for wort cooling and a **PLC for recipes control**.

Suitable for the production of any type of beer, Pocket-Bräu Brewhouse takes up little space, requires **short installation times**, is simple and **intuitive** to use and it does not require any labor intervention for moving and/or replacement.

SALLE DE BRASSAGE

La **Salle de Brassage Pocket-Bräu de 1 ou 2,5 hectolitres** est le modèle idéal pour les restaurants et les gîtes ruraux qui souhaitent offrir à leurs clients une petite production de bière. Adaptée aussi à ceux qui souhaitent faire ses premiers pas dans ce secteur, cette installation peut être utile pour tester des nouvelles recettes et pour former les étudiants des cours organisés par des écoles ou des universités du secteur de la bière.

Composée d'un **monobloc** en **acier Inox AISI 304/316** dont tous les éléments sont déjà reliés, la salle de brassage Pocket-Bräu est prête à fonctionner dès qu'elle aura été raccordée à la ligne électrique, au réseau hydrique et/ou au réseau de gaz.

Dotée d'un **réservoir de macération/ébullition**, d'un **réservoir de filtration/whirlpool**, d'un **réservoir d'eau chaude**, d'un **échangeur de refroidissement** et d'un **Panneau PLC pour la gestion de recettes**.

Adaptée à la production de tout type de bière, la salle de brassage Pocket-Bräu occupe peu d'espace, requiert des **délais d'installation courts**, est facile et **intuitive** à utiliser et ne demande aucune intervention de main-d'œuvre pour son déplacement et/ou son remplacement.

PRODUCTION CAPACITY / CAPACITÉ DE PRODUCTION

Model Modèle	SCB 100	SCB 250-E
Production per brew at 17°p Production pour brassage à 17°p	1 hl	2,5 hl
Annual production Production annuelle	100-200 hl	200-400 hl
Min. Recommended space Espace min. conseillé	50 mq.	50 mq.
Heating Chauffage	Electric Électrique	Electric Électrique
Kettle tun vol. Vol. cuve de brassage	1,85 - 1,95 hl	5 hl
Lauter tun vol. Vol. cuve de filtration	1,75 hl	3,50 hl
Hot liquor tun vol. Vol. cuve eau chaude	0,85 - 0,90 hl	3 hl
Opening / closing of valves Ouverture / fermeture des vannes	Manual Manuelle	Manual Manuelle

Details are always the most important aspect.

Because the difference between a mediocre and a great, unforgettable beer exists.

You can see it. You can taste it.

The secret to obtain a great Beer is in the instruments: high quality plants, designed in each detail, customized and tailor made, depending on the Customer's need, whether it is productive or of space.

We want to be an active component of your project, a strategic partner for your success: your goals are our goals. This is why we would never leave anything, not even improvisation, to chance.

Because we share the same passion, and same research to perfection, to obtain a unique, balanced, and true Beer.

To give added value to your dreams and substance to your desires, we have the right instruments.

Let's drink a beer together.

Les détails sont toujours l'aspect le plus important.

Parce qu'il existe une différence entre une bière médiocre et une bière excellente et inoubliable.

Cela se voit, cela se déguste.

Le secret pour obtenir une bonne bière réside dans les instruments: des installations de haute qualité, conçues dans les moindres détails, sur mesure et personnalisées, en fonction des besoins du client, qu'elles soient productives ou conçues pour l'espace.

Nous voulons être un élément actif de votre projet, un partenaire stratégique pour votre réussite: vos objectifs sont nos objectifs.

C'est pourquoi nous ne laisserions rien au hasard, surtout pas d'improvisation.

Parce que nous partageons la même passion et la même recherche de la perfection pour obtenir une bière unique, équilibrée et vraie.

Pour donner une valeur ajoutée à vos rêves et de la substance à vos désirs, nous disposons des bons instruments.

Buvons une bière ensemble.



**EasyBräu-Velo is
a brand of TMCI Padovan**
EasyBräu-Velo est
une marque TMCI Padovan

**Via dell'Artigianato, 4
36030 - Sarcedo (VI) - Italy
Tel +39 0445 361638**

**easybrauvelo@tmcigroup.com
www.easybrau-velo.com**

