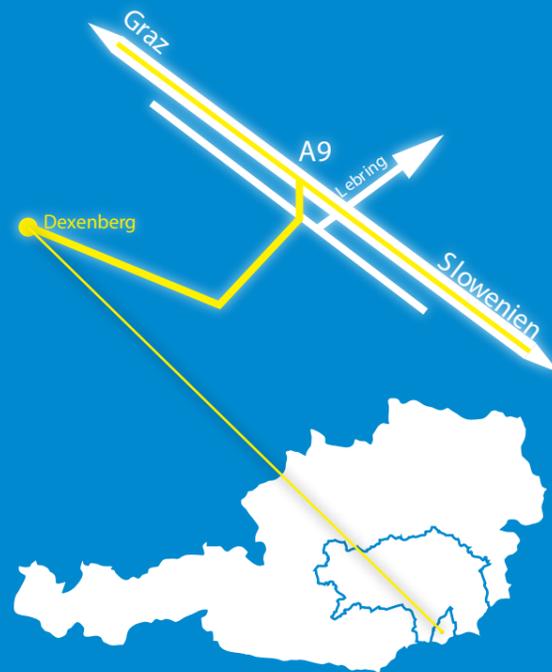


BRAUWERK

450 Liter Bier die Sie begeistern werden!

Mit den intelligenten Erweiterungen der Walter Klement GmbH.



Walter Klement GmbH
Dexenberg 13
A-8403 Lang

Tel.: +43 (0) 31 82/7229-0
Fax: +43 (0) 31 82/7229-14

office@klement.at

www.klement.at

Schlosserei | Konstruktion | Maschinenbau | Personal-Leasing



BRAUWERK 450



BRAUWERK 450

1.1 Klassisches Sudwerk

bestehend aus:

- Sudpfanne mit Pfannenbeheizung aus Edelstahl und Verkleidung, Kupferverkleidung patiniert optional
- Läuterbottich mit Senkboden aus Edelstahl und Verkleidung, Kupferverkleidung patiniert optional
- Schaltschrank aus Edelstahl

1.2 Inkludierte Komponenten

- alle Ventile und Verteiler (1.4301)
- kombinierte Maische-, Würze- und Bierpumpe
- Maischebottichrührwerk, Aufhackwerk für Läuterbottich
- Gegenstromwärmetauscher für Würzekühlung
- Integriertes Absetzbecken für Heißtrubabscheidung
- Manuelle und programmierbare Prozesssteuerung mit Schaltschrank
- 5 Meter lebensmittelechter und säure-, laugenbeständiger Würzeschlauch (Andere Längen optional)
- integrierte CIP Reinigung für alle Behälter und Leitungen
- Sicherheitstechnische Bedienungsüberwachung
- Abdeckblech + Verkleidung sind inkludiert.



Das System BRAUWERK 450

1 Inbetriebnahme



Beschreibung

Erfolgreiche Inbetriebnahme des Brauwerks 450 beim Kunden Bugelmüller.

Details

Je nach Kundenwunsch und örtlichen Gegebenheiten beraten wir den Kunden und unterstützen ihm bei der Umsetzung des Systems.

2 Innenansicht



Beschreibung

Jahrelange Erfahrung bei der Zusammenarbeit mit Hrn. Dr. DI Michael Löscher garantieren ein zufriedenstellendes Endprodukt.

Details

Auf Wunsch liefern wir ihnen spezielle Erweiterungen zur Vervollständigung Ihrer Brauerei. Angefangen vom Dunst Kondensator bis hin zur Flaschenwaschanlage.

3 Erweiterungen



Beschreibung

Inkludierte Brauseköpfe stellen die optimale Reinigung der Anlage sicher. Wahlweise können wir Ihnen diverse Abdeckungen auch im edlen Kupferdesign liefern.

Details

Betreuung, Einschulung und Produktentwicklung stehen bei uns im Vordergrund und ermöglichen Ihnen ein Basiswissen zum Start Ihrer eigenen Hausbrauerei.