



 Sale Cottura Mosto di Birra

 Beer Brewhouses

spadoni
BEER DIVISION 



MBS 1200 / 2000 Series



 **Sale Cottura
Mosto di Birra**

La **Spadoni Beer Division s.r.l.**, azienda di famiglia, con sede ad Altivole (TV), nata dalla Spadoni Meccanica s.r.l. azienda fondata nel 1951 e leader nel settore della filtrazione, della refrigerazione e degli impianti chiavi in mano, produce Sale Cottura da 3 hl a 100 hl sempre più evolute e tutto ciò che compone l'impianto completo (serbatoi multifunzione brevettati, accessori come hop back, hop rocket, propagatore dei lieviti, impianti cip, carbonatori, mash filter etc...)

L'azienda offre sale cottura da 2 fino a 5 tini, dotate oltretutto di un nuovo sistema di miscelazione brevettato e con la possibilità di sostituire il tino filtrazione con il mash filter.

Gli impianti sono progettati e realizzati nel rispetto di tutte le esigenze tecnologiche e di igiene, nell'allestimento di tipo industriale in Aisi 304/Aisi 316 o in rame, con tutti i controlli automatici e predisposti per l'Industry 4.0; inoltre sono del tipo tradizionale 'all grain' per birre sia ad alta che a bassa fermentazione.

L'azienda sviluppa continuamente progetti innovativi che hanno dato vita a brevetti anche internazionali e che puntano al miglioramento della qualità del lavoro degli operatori.



 **Beer
Brewhouses**

The **Spadoni Beer Division s.r.l.**, with site located in Altivole (ITALY) founded by Meccanica Spadoni, company founded in 1951 and leader in filtration, refrigeration and turnkey plants produces brewhouses from 3 hl to 100 hl increasingly advanced and everything that makes up the complete system (patented multifunction tanks, accessoires like hop back, hop rocket, yeast propagator, cip system, carbonator, mash filter etc...).

The company produces brewhouses from 2 to 5 tunes, equipped on a patented new stirring system for mashing and with the possibility to replace the filtering tun with the mash filter.

The plants are designed in compliance with all technological and hygiene needs, in the industrial-type set-up made in steel Aisi 304 / Aisi 316 or copper covered, with all automatic controls and prepared for Industry 4.0; the systems are of the traditional 'all grain' type for both high and low fermentation beers.

The company continuously develops innovative projects that gave Patents also international and that they aim at the better way of working for clients.

 **Con noi la tua idea
diventa realtà'**

- Studio di fattibilità
- Ideazione e strategia
- Disegno del progetto
- Costruzione e design
- Produzione
- Montaggio e messa in funzione
- Manutenzione e assistenza
- Preparazione della ricetta e tipi di birra
- Formazione

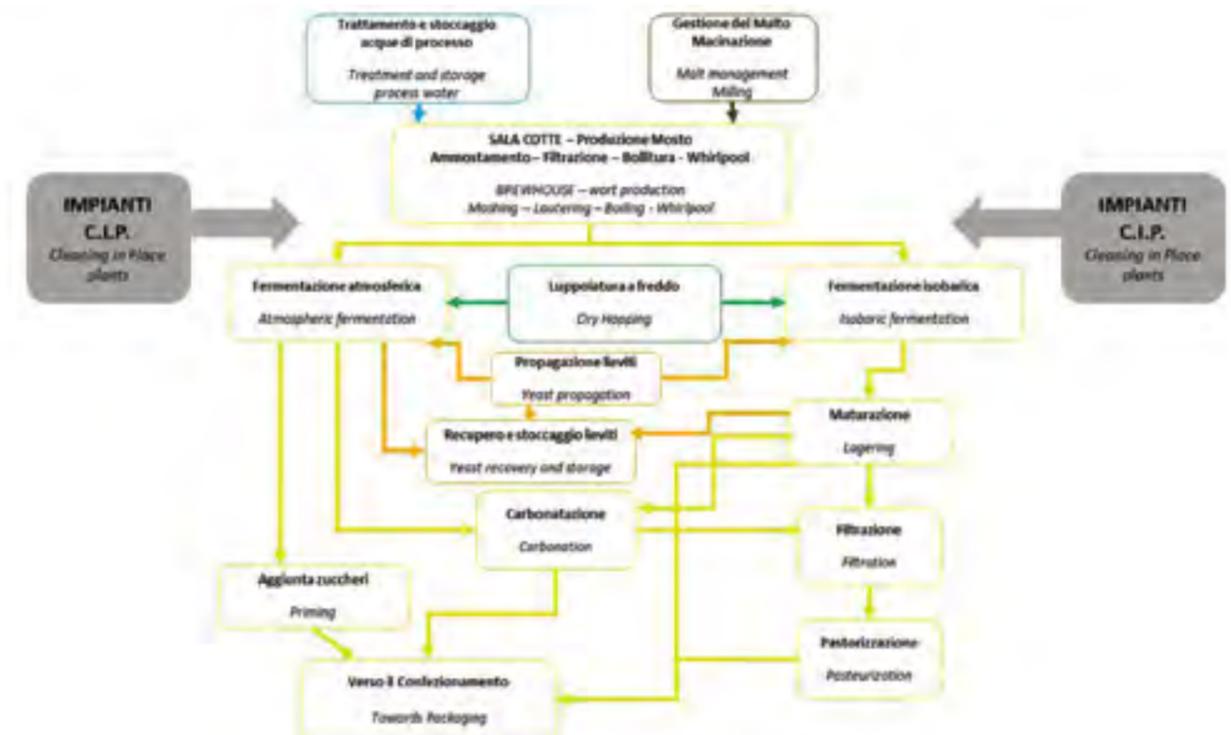


 **With us your idea
becomes reality**

- Feasibility study
- Concept and strategy
- Project drawing
- Construction and design
- Production
- Assembly and commissioning
- Maintenance and assistance
- Recipe engineering for different types of beer
- Training

Spadoni Beer Division il tuo partner di fiducia nella gestione del processo

Spadoni Beer Division your trusted partner in process management



MBS 1200 / 2000 Series

Caratteristiche tecniche / Punti di forza

SOLUZIONE	VOLUME MOSTO CALDO PRODOTTO	RISCALDAMENTO	DIMENSIONI (mm)
MBS 1200 2T Vapore	12 HI / 24 HI	Vapore	4200x2260 H=2520
MBS 2000 2T Vapore	20 HI / 40 HI	Vapore	5100x3160 H=3500

-  Entrambi i tini riscaldati per un'ottimizzazione e velocizzazione del processo produttivo
-  Gestione della doppia cotta in 9/10 ore
-  Sistema aggiuntivo di agitazione della miscela brevettato
-  Predisposizione per ingresso del malto mediante il sistema di trasporto del malto
-  Predisposizione per idratatore del malto in tino miscela
-  Alti rendimenti in filtrazione non solo grazie al setto filtrante wedge wire
-  Grant chiuso per minimizzare l'ossidazione del mosto
-  Scarico delle trebbie esauste facilitato da portellone anteriore
-  Valvole pneumatiche per agevolare la gestione del processo
-  Scarico totale automatico del trub o precipitato a caldo dopo whirlpool
-  Sistemi ausiliari di emergenza per evitare l'interruzione del processo
-  N°2 pompe sanitarie con regolazione dei flussi di lavoro
-  Regolazione automatica delle temperature di raffreddamento del mosto bollito
-  Sistema di autocip della sala cottura
-  Tubazioni semplici ma essenziali per un'efficace sanificazione in tempi brevissimi
-  Telaio con tubolari, piattaforma e scale grigliate antiscivolo per migliorare la pulizia della postazione di lavoro e la sicurezza dell'operatore
-  Quadro elettrico con interfaccia touch screen per un controllo completo ed ergonomico del processo produttivo
-  Quadro elettrico dotato di comandi per la gestione del riscaldamento e delle valvole di miscelazione delle acque (processo, sparging e lavaggi), di tutte le fasi del processo compresa la gestione della cantina di fermentazione
-  Teleassistenza
-  Predisposto per il protocollo Industry 4.0

Technical features / Strengths

SOLUTION	VOLUME OF HOT WORT PRODUCED	HEATING	DIMENSIONS (mm)
MBS 1200 2T Steam	12 HI / 24 HI	Steam	4200x2260 H=2520
MBS 2000 2T Steam	20 HI / 40 HI	Steam	5100x3160 H=3500

-  Both vessels heated for optimization and speeding up of the production process
-  Double brew process management in 9/10 hours
-  **Patented** additional stirring system for mashing
-  Predisposition for malt incoming through the malt transport system
-  Predisposition for malt hydrator in mash tun
-  High filtration efficiency not only thanks to the wedge wire filter floor
-  Closed grant to minimize oxidation of the wort
-  Unloading of spent grains facilitated by the front door
-  Pneumatic valves to facilitate process management
-  Automatic total discharge of the trub after whirlpool
-  Emergency auxiliary systems to avoid the interruption of the process
-  N ° 2 sanitary pumps with flow regulation
-  Automatic regulation of the cooling temperatures for boiled wort
-  Brewhouse auto clean system
-  Simple but essential pipes for effective sanitization in a very short time
-  Frame with tubulars, platform and non-slip grided stairs to improve the cleanliness of the workstation and operator safety
-  Electrical panel with touch screen interface for complete and ergonomic control of the production process
-  Electric panel equipped with controls for the management of heating and water mixing valves (process, sparging and washing), of all the phases of the process including the management of the fermentation cellar
-  Remote assistance
-  Prepared for the Industry 4.0 protocol

MBS 1200 / 2000 Series

MBS 1200 2T a vapore

Riscaldamento di entrambi i tini ottenuto con circolazione forzata di vapore surriscaldato in moto turbolento da sorgente esterna (generatore di vapore).

MBS 1200 2T steam

Heating of both vessels obtained with forced circulation of superheated steam in turbulent motion from an external source (steam generator).



MBS 2000 2T a vapore

Riscaldamento di entrambi i tini ottenuto con circolazione forzata di vapore surriscaldato in moto turbolento da sorgente esterna (generatore di vapore).

MBS 2000 2T steam

Heating of both vessels obtained with forced circulation of superheated steam in turbulent motion from an external source (steam generator).



Particolari - Details

 Possibilità di elettrocolorazione

 Possibility of electrocolouring



 Ingresso in tino miscela per trasporto malto con idratatore del malto

 Entry into the Mash Tun for malt transport system with malt hydrator



Particolari - Details

 Sistema di condensazione e scarico delle condense

 Vapour condensation and discharge system



 Scarico totale automatico del trub o precipitato a caldo dopo whirlpool

 Automatic total discharge of the trub after whirlpool



 Valvole pneumatiche per il trasferimento del prodotto

 Pneumatic valves for product transfer





È DA 70 ANNI CHE FACCIAMO LA DIFFERENZA
WE HAVE BEEN MAKING A DIFFERENCE FOR 70 YEARS



Stabilimento di Orvieto (TR)



Stabilimento di Altivole (TV)



SPADONI Beer Division S.r.l.

Via Mure, 11 - 31030 Altivole (TV) Italy

Tel. +39 0423 923124

info@spadoni.it - spadoni.ba@spadoni.it

www.spadonibeer.it - www.spadoni.it