



Serbatoi

Uni-tank - Stoccaggio e Spillatura
Maturatori orizzontali



Tanks

Uni-tank - Beer tanks with inliner bag
Horizontal maturation tanks



Depositos

Uni-tank - Beer tanks con bolsa inliner interna
Tanques de maduración horizontales

spadoni
BEER DIVISION 



UNI-TANK 2.0

UNI-TANK 2.0 (Modello depositato)

Sembrerebbe un semplice fermentatore tronco-conico, ma rappresenta lo strumento più utile che un birraio possa immaginare nella propria cantina di fermentazione. In un unico oggetto si concentrano le possibilità di svolgere tutte le pratiche operative della fermentazione-maturazione della birra.

Funzioni:

• Certificato ped (TUV):

il nuovo fermentatore certificato per poter lavorare fino a 3 bar di pressione. In esso si possono condurre sia le prime fermentazioni, non in pressione o in isobarica, sia le maturazioni in pressione sostituendo così i maturatori.

• Funzione priming:

grazie ad uno specifico ingresso nel fasciame del fermentatore, questo può essere utilizzato per rimescolare la soluzione zuccherina nella birra nel caso di una rifermentazione in bottiglia

• Funzione "Dry hopping":

il dry hopping può essere fatto in due modi. **Libero in vasca** sfruttando lo scarico totale "over size" del fermentatore che permette lo scarico dei pellets esausti dal fondo del serbatoio oppure, collegando un **hop-back esterno** e sfruttando l'ingresso specifico nel fasciame per una miglior omogeneizzazione della birra.

• **Funzione pressurizzazione del serbatoio:** qualora si voglia gasare una birra non fermentata in isobarica oppure correggere il quantitativo di anidride carbonica della birra, con la candela porosa ed il regolatore di pressione risulta possibile.



- **Funzione uscita parziale sul cono ad altezza variabile:** il fermentatore presenta un'uscita parziale fissa sul cono ma, grazie all'innovativo sistema di pescaggio, il prelievo della birra può essere effettuato a diverse altezze sul cono del fermentatore.
- **Prelievo dei campioni senza schiuma:** il prelevacampioni attraverso il "pigtail" permette un prelievo senza schiuma quando il fermentatore è in pressione.

Caratteristiche generali:

- Materiale AISI 304
- Le saldature sono eseguite con procedimento automatico TIG in atmosfera di gas inerte successivamente decapate e ripulite secondo norme alimentari.
- Nr.01 chiusino superiore diam.400mm, realizzato in AISI 304, completo di coperchio a chiusura ermetica decentrato anteriore
- Tasche di refrigerazione separate su cono e virola
- Coibentazione realizzata con poliuretano espanso iniettato, ad alto potere coibente
- Porta Sonda di controllo temperatura
- Valvola di sovrappressione
- Valvola rompivuoto
- Omologazione 3 bar (Ped)
- Attacco CO2
- Tubazione per lavaggio completa di divosfera posizionata per garantire una pulizia totale
- Livello completo di protezione
- N°1 rubinetto prelevacampioni
- Le capacità dei nostri fermentatori vanno da 1,5 hl a 300 hl
- Franco del 30% di volume in più per evitare la fuoriuscita della schiuma

UNI-TANK 2.0



UNI-TANK 2.0



It would seem like a simple conical fermenter, but it represents the most useful tool that a brewer can imagine in his fermentation cellar. The possibility of carrying out all the operational practices of beer fermentation-maturation are concentrated in a single object.

Functions:

• **Ped certified (TUV):** the new fermentation tank is certified to be able to work up to 3 bars of pressure. It is possible to carry out both the first fermentations, not under pressure or in isobaric, and the maturation under pressure, thus replacing the maturation tanks.

• **Priming function:** thanks to a specific entry into the fermenter wall, this can be used to remix the sugar solution in the beer in the case of a bottle second fermentation.

• **"Dry hopping" function:** dry hopping can be done in two ways. Free directly in the tank by exploiting the total "over size" discharge of the fermenter which allows the exhausted pellets to be discharged from the bottom of the tank or, by connecting an external hop-back and using the specific entry into the fermenter's wall for a better homogenization of the beer.

• **Tank pressurization function:** if you want to carbonate a not isobaric fermented beer or correct the amount of carbon dioxide in the beer, it is possible with the porous candle and the pressure regulator kit.

• **Partial exit function on the cone with variable height:** the fermenter has a fixed partial exit on the cone but, thanks to the innovative draft system, the beer can be taken at different heights on the fermenter cone.

• **Foam-free sampling:** sampling through the pigtail tab allows for foam-free sampling when the fermenter is under pressure.

General characteristics:

- Material: AISI 304 steel
- The welds are carried out with an automatic TIG process in an inert gas atmosphere, subsequently pickled and cleaned according to food standards.
- Nr. 01 upper manhole cover diam. 400mm, made in AISI 304 steel, complete with hermetic lid off-centered front
- Separate cooling jackets on cone and wall
- Insulation made with injected polyurethane foam, with high insulating power
- Temperature control probe
- Overpressure valve
- Vacuum valve
- 3 bar approved (Ped)
- CO2 inlet tap
- Washing pipeline complete with divosphere positioned to ensure total cleaning
- Complete level with protection
- N° 1 sampling tap
- The capacities of our fermenters range from 1.5 hl to 300 hl
- 30% more volume free to prevent foam from leak



Parece un simple fermentador cónico, pero en realidad representa la herramienta más útil que un cervecero puede imaginar en su bodega de fermentación. La posibilidad de realizar todas las prácticas operativas de fermentación-maduración de la cerveza se concentran en un solo objeto.

Funciones:

• **Certificado Ped (TUV):** el nuevo fermentador está certificado para poder trabajar hasta 3 bar de presión. Es posible realizar tanto las fermentaciones, sin presión o en isobárica, así como la maduración bajo presión, sustituyendo en este modo a los maduradores.

• **Función "Priming":** gracias a una entrada específica en la pared del fermentador, se puede utilizar para remezclar la solución azucarada en la cerveza en el caso de una re-fermentación en la botella.

• **Función "dry hopping":** el dry hopping se puede realizar de dos formas. Libre en el tanque aprovechando la descarga total "sobredimensionada" del fermentador que permite descargar los pellets agotados por el fondo del tanque o, conectando un hop-back externo y utilizando la entrada específica en la pared del fermentador para una mejor homogeneización de la cerveza.

• **Función de presurización del tanque:** si se desea carbonatar una

cerveza no fermentada en isobárico o corregir la cantidad de dióxido de carbono en la cerveza, es posible con el kit piedra porosa y regulador de presión.

• **Función de salida parcial en el cono con altura variable:** el fermentador tiene una salida parcial fija en el cono, pero, gracias al innovador sistema de toma, la cerveza se puede pescar a diferentes alturas en el cono del fermentador.

• **Muestreo sin espuma:** el muestreo a través del grifo con "pigtail" permite un muestreo sin espuma cuando el fermentador está bajo presión.

Características generales:

- Material: acero AISI 304
- Las soldaduras se realizan con un proceso TIG automático en atmósfera de gas inerte, posteriormente decapado y pulido según normativa alimentaria.
- Nr.01 compuerta superior de 400 mm de diámetro, fabricada en AISI 304, completa con tapa hermética frontal descentrada
- Cajas de acondicionamiento separadas en el cono y la carcasa
- Aislamiento realizado con espuma de poliuretano inyectada, de alto poder aislante
- Sonda de control de temperatura
- Válvula de sobrepresión
- Válvula de vacío
- Homologación a 3 bar (Ped)
- Ingreso de CO2
- Tubería de lavado completa con cabeza CIP colocada para garantizar una limpieza total
- Nivel completo de protección
- Grifo de muestreo N° 1
- Las capacidades de nuestros fermentadores van desde 1,5 hl hasta 300 hl
- Con un 30% más de volumen para evitar salida espuma



Stoccaggio e Spillatura

Serbatoi di stoccaggio e spillatura con sacco interno

Caratteristiche generali:

Il sistema di stoccaggio e spillatura offre molti vantaggi:

- abbattimento dei costi di distribuzione della birra garantendo una perdita del prodotto prossima allo zero
- processo molto controllabile con un'efficienza elevatissima del mantenimento del freddo e quindi un'ottima qualità del prodotto
- conservazione del gusto della birra più a lungo
- abbattimento dei costi di sanificazione, in quanto non va igienizzata la loro parte interna
- versatilità anche per quanto riguarda la distribuzione della birra inferiore della stessa

I vantaggi dei beer tanks hanno fatto sì che divenissero sempre più utilizzati da micro birrifici e brewpub.



Beer tanks with inliner bag

General characteristics:

The storage and tapping system offers many advantages:

- reduction of beer distribution costs by guaranteeing product loss close to zero
- highly controllable process with very high efficiency in maintaining cold and therefore excellent product quality
- preservation of the taste of beer longer
- reduction of sanitation costs, as their internal part does not need to be sanitized
- versatility also as regards the distribution of beer

The advantages of beer tanks have meant that they are increasingly used by microbreweries and brewpubs.

Beer tanks con bolsa inliner interna

Características generales:

El sistema de almacenamiento y dispensación ofrece muchas ventajas:

- reducción de los costos de distribución de cerveza al garantizar una pérdida de producto cercana a cero
- proceso altamente controlable con muy alta eficiencia en el mantenimiento del frío y, por lo tanto, excelente calidad del producto
- preservación del sabor de la cerveza por más tiempo

- reducción de los costos de saneamiento, ya que su parte interna no necesita ser higienizada
- versatilidad también en lo que respecta a la distribución de la cerveza

Las ventajas de los beer tanks de cerveza han hecho que sean cada vez más utilizados por microcervecías y brewpubs.



Maturatori orizzontali

Maturatori orizzontali

Caratteristiche generali:

- Materiale AISI 304
- Finitura interna lucida tramite procedimento Scotch brite ed esterna SATINATA
- Le saldature sono eseguite con procedimento automatico TIG in atmosfera di gas inerte successivamente decapate e ripulite secondo norme alimentari.
- Nr.01 chiusino superiore diam.400mm, realizzato in AISI 304, completo di coperchio a chiusura ermetica
- Tasche di refrigerazione su virola
- Coibentazione realizzata con poliuretano espanso iniettato, ad alto potere coibente
- Porta Sonda di controllo temperatura
- Valvola di sovrappressione
- Valvola rompivuoto
- Omologazione 3 bar (Ped)
- Attacco CO2
- Tubazione per lavaggio completa di divosfera posizionata per garantire una pulizia totale
- N°1 rubinetto prelevacampioni
- Telaio di sovrappressione

Tanques de maduración horizontales

Características generales:

- Material: acero AISI 304
- Acabado interior brillante mediante proceso Scotch Brite y acabado exterior SATINADO
- Las soldaduras se realizan con un proceso TIG automático en atmósfera de gas inerte, posteriormente decapado y pulido según normativa alimentaria.
- Nr.01 compuerta superior de 400 mm de diámetro, fabricada en AISI 304, completa con tapa hermética
- Cajas de acondicionamiento separadas en el cono y la carcasa
- Aislamiento realizado con espuma

Horizontal maturation tanks

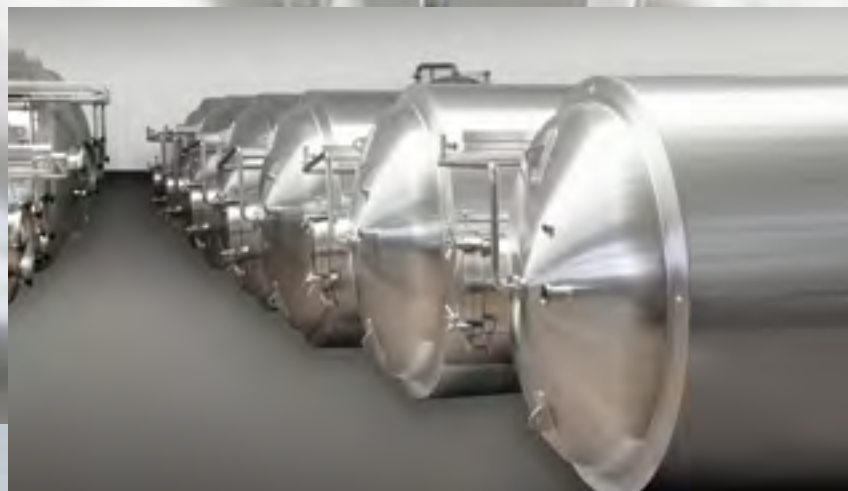
General characteristics:

- Material: AISI 304 steel
- Shinning internal finish by Scotch brite process and satin exterior
- The welds are carried out with an automatic TIG process in an inert gas atmosphere, subsequently pickled and cleaned according to food standards.
- Nr. 01 upper manhole cover diam. 400mm, made in AISI 304 steel, complete with hermetic lid
- Separate cooling jackets on the wall
- Insulation made with injected polyurethane foam, with high insulating power
- Temperature control probe
- Overpressure valve
- Vacuum valve
- 3 bar approved (Ped)
- CO2 inlet tap
- Washing pipeline complete with divosphere positioned to ensure total cleaning
- N° 1 sampling tap



de poliuretano iniettata, de alto poder aislante

- Sonda de control de temperatura
- Válvula de sobrepresión
- Válvula de vacío
- Homologación a 3 bar (Ped)
- ingreso de CO2
- Tubería de lavado completa con cabeza CIP colocada para garantizar una limpieza total
- Grifo de muestreo N° 1



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



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