

2024

Equipamentos Profissionais para Cervejarias

OFERTAS



NACIONAL
EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS EM AÇO INOX



Tanques Fermentadores	4
Moedor de Malte	14
Carrinhos CIP	16
Lavadoras de Barril	19
Brassagem	23
Panelas Cervejeiras	26
Tanques de Água Fria	28
Tanques de Água Quente	30





Tanques fermentadores / maturadores auto refrigerados

Tanque para fermentação e maturação de cerveja, auto refrigerado, fabricado totalmente em aço inoxidável AISI 304, acabamento polido externo e sanitário interno.

Desenvolvidos para assegurar um perfeito processo de fermentação e maturação, possibilitando controle de temperatura e pressão conforme as necessidades do cervejeiro, este equipamento é fabricado em aço inoxidável AISI 304, com soldas removidas e polidas internamente conforme normas sanitárias.

Provido de refrigeração autônoma em dois estágios camisas independentes no corpo cilíndrico e no cone, possibilitando manter a temperatura equalizada independente do volume armazenado, garantindo uma perfeita convicção.

RESFRIAMENTO

Nossas unidades condensadoras são dimensionadas para gerar uma refrigeração eficiente e rápida, possibilitando assim extrair o máximo de eficiência que o sistema autônomo possibilita, tendo como vantagem uma maior liberdade de movimentação dos tanques dentro da área de adega, assim como a obtenção de resultados mais rápidos em termos de resfriamento.

ISOLAMENTO TÉRMICO

O isolamento térmico é feito com poliuretano expandido com densidade de 40 kg/m³ com uma camada de 60mm garantindo assim uma segurança em relação a manutenção da temperatura do produto.





Tanque fermentador / maturador 100L auto refrigerado

Fabricado em aço inox AISI 304 e sistema de isolamento com poliuretano de alta densidade;

- Acabamento externo: Polimento alto brilho;
- Acabamento interno: Polimento espelhado sanitário;
- Modelo tampo torisférico, corpo cilíndrico e fundo cônico;
- Capacidade útil superior para possibilidade de dry hopping;
- Válvula de segurança;
- Manômetro indicativo pressão co^2 ;
- Controladora de temperatura automático;
- Unidade de refrigeração dedicada voltagem 220v;
- Tampa superior com conexão TC de $\text{Ø } 06''$ no centro superior do tampo, para inspeção;
- Sistema CIP de limpeza com spray ball de $\text{Ø } 1''$;
- Tampa superior com conexão TC de $\text{Ø } 02''$, com possibilidade para dry hopping;
- Torneira saca amostra;
- Válvulas borboleta TC $\text{Ø } 1.1/2''$;
- Indicador de nível externo.

* Não acompanha válvula de controle de fermentação, conexão para carbonatação e espigões.





Tanque fermentador / maturador 250L auto refrigerado

Fabricado em aço inox AISI 304 e sistema de isolamento com poliuretano de alta densidade;

- Acabamento externo: Polimento alto brilho;
- Acabamento interno: Polimento espelhado sanitário;
- Modelo tampo torisférico, corpo cilíndrico e fundo cônico;
- Capacidade útil superior para possibilidade de dry hopping;
- Válvula de segurança;
- Válvula de controle de fermentação;
- Manômetro indicativo pressão CO_2 ;
- Controladora de temperatura automático;
- Unidade de refrigeração dedicada voltagem 220v;
- Tampa superior com conexão TC de $\varnothing 06''$ no centro superior do tampo, para inspeção;
- Sistema CIP de limpeza com spray ball de $\varnothing 1''$;
- Tampa superior com conexão TC de $\varnothing 04''$, com possibilidade para dry hopping;
- Torneira saca amostra;
- Válvulas borboleta TC $\varnothing 1.1/2''$;
- Indicador de nível externo.

* Não acompanha conexão para carbonatação e espigões.





Tanque fermentador / maturador 300L auto refrigerado

Fabricado em aço inox AISI 304 e sistema de isolamento com poliuretano de alta densidade;

- Acabamento externo: Polimento alto brilho;
- Acabamento interno: Polimento espelhado sanitário;
- Modelo tampo torisférico, corpo cilíndrico e fundo cônico;
- Capacidade útil superior para possibilidade de dry hopping;
- Válvula de segurança;
- Manômetro indicativo pressão co^2 ;
- Controladora de temperatura automático;
- Unidade de refrigeração dedicada voltagem 220v;
- Tampa superior com conexão TC de $\text{Ø } 06''$ no centro superior do tampo, para inspeção;
- Sistema CIP de limpeza com spray ball de $\text{Ø } 1''$;
- Tampa superior com conexão TC de $\text{Ø } 04''$, com possibilidade para dry hopping;
- Torneira saca amostra BSP $\text{Ø } \frac{1}{2}$;
- Válvulas borboleta TC $\text{Ø } 1.1/2''$;
- Indicador de nível externo.

* Não acompanha conexão para carbonatação e espigões.





Tanque fermentador / maturador 500L auto refrigerado

Modelo tampo torisférico, corpo cilíndrico e fundo cônico;

- Capacidade útil superior para possibilidade de dry hopping;
- Fabricado em aço inox AISI 304 e sistema de isolamento com poliuretano de alta densidade;
- Válvula de segurança;
- Válvula de controle de fermentação;
- Manômetro indicativo pressão CO_2 ;
- Sistema CIP de limpeza, conexão TC de 6" com spray ball de $\varnothing 01$ ";
- Controladora de temperatura automático;
- Sensor de temperatura Termopar PT100;
- Unidade de refrigeração dedicada voltagem 220v;
- Tampa superior com conexão TC de $\varnothing 04$ ", com possibilidade para dry hopping;
- Indicador de nível externo.

* Não acompanha conexão para carbonatação e espigões.





Tanque fermentador / maturador 1000L auto refrigerado

Fabricado em aço inox AISI 304 e sistema de isolamento com poliuretano de alta densidade;

- Acabamento externo: Polimento alto brilho;
- Acabamento interno: Polimento espelhado sanitário;
- Modelo tampo torisférico, corpo cilíndrico e fundo cônico;
- Capacidade útil superior para possibilidade de dry hopping;
- Válvula de segurança;
- Manômetro indicativo pressão co^2 ;
- Controladora de temperatura automático;
- Unidade de refrigeração dedicada voltagem 220v;
- Tampa superior com conexão TC de $\text{Ø } 06''$ no centro superior do tampo, para inspeção;
- Sistema CIP de limpeza com spray ball de $\text{Ø } 1''$;
- Tampa superior com conexão TC de $\text{Ø } 04''$, com possibilidade para dry hopping;
- Torneira saca amostra;
- Válvulas borboleta TC $\text{Ø } 1.1/2''$;
- Indicador de nível externo.

* Não acompanha conexão para carbonatação e espigões.





Tanque fermentador / maturador 2000L auto refrigerado

Modelo tampo torisférico, corpo cilíndrico e fundo cônico;

- Capacidade útil superior para possibilidade de dry hopping;
- Fabricado em aço inox AISI 304 e sistema de isolamento com poliuretano de alta densidade;
- Válvula de segurança;
- Válvula de controle de fermentação;
- Controladora de temperatura automático;
- Sensor de temperatura Termopar PT100;
- Unidade de refrigeração dedicada voltagem 220v;
- Tampa superior com conexão TC de $\varnothing 04''$, com possibilidade para dry hopping;
- Porta de inspeção;
- Indicador de nível externo.
- Unidade condensadora de 1.1/2HP - R22.

* Não acompanha conexão para carbonatação e espigões.





Tanque fermentador / maturador 3000L auto refrigerado

Modelo tampo torisférico, corpo cilíndrico e fundo cônico;

- Capacidade útil superior para possibilidade de dry hopping;
- Fabricado em aço inox AISI 304 e sistema de isolamento com poliuretano de alta densidade;
- Válvula de segurança e controle pressão(co^2);
- Manômetro indicativo pressão co^2 ;
- Sistema CIP de limpeza, conexão TC de 6" com spray ball de \varnothing 01";
- Controladora de temperatura automático;
- Unidade de refrigeração dedicada voltagem 220v;
- Tampa superior com conexão TC de \varnothing 04", com possibilidade para dry hopping;
- Porta de inspeção;
- Indicador de nível externo.
- Chapa interna e externa em 2,00mm espessura
- Unidade condensadora de 2 1/2 - HP R22.
- Volume total 3600lt.

* Não acompanha conexão para carbonatação e espigões.





Tanque fermentador / maturador 4000L auto refrigerado

Fabricado em aço inox AISI 304 e sistema de isolamento com poliuretano de alta densidade;

- Acabamento externo: Polimento alto brilho;
- Acabamento interno: Polimento espelhado sanitário;
- Modelo tampo torisférico, corpo cilíndrico e fundo cônico;
- Válvula de segurança e controle pressão co^2 ;
- Manômetro indicativo pressão co^2 ;
- Controladora de temperatura automático;
- 02 Unidades condensadoras 220v;
- Sistema CIP de limpeza com spray ball de $\varnothing 1"$;
- Tampa superior com conexão TC de $\varnothing 04"$, com possibilidade para dry hopping;
- Porta de inspeção frontal;
- Torneira saca amostra BSP $\varnothing 1/2$;
- Válvulas borboleta TC $\varnothing 1.1/2"$;
- Indicador de nível externo.
- 02 Unidades condensadoras;
- Volume total 4800lt

* Não acompanha conexão para carbonatação e espigões.







Moedor de malte

Regulagem de tração fixada na mesa de apoio por eixo excêntrico para regulagem de granulometria;

- Funil para alimentação aço inox AISI 304;
- Acionado por moto redutor elétrico trifásico de 0,5 CV;
- Capacidade de moagem de 200 kilos/hora;
- Painel de comando com proteção;
- Espátula para regulagem de vazão;
- Estrutura em perfil 30 x 30.







Carrinho CIP

Carrinho de aço inoxidável para transporte da bomba

- Bomba Monofásica 220 de 1CV ;
- Ø2 rodas fixas;
- Punho emborrachado;
- Cchave liga/desliga;
- 5M de cabo com tomada macho 10A.



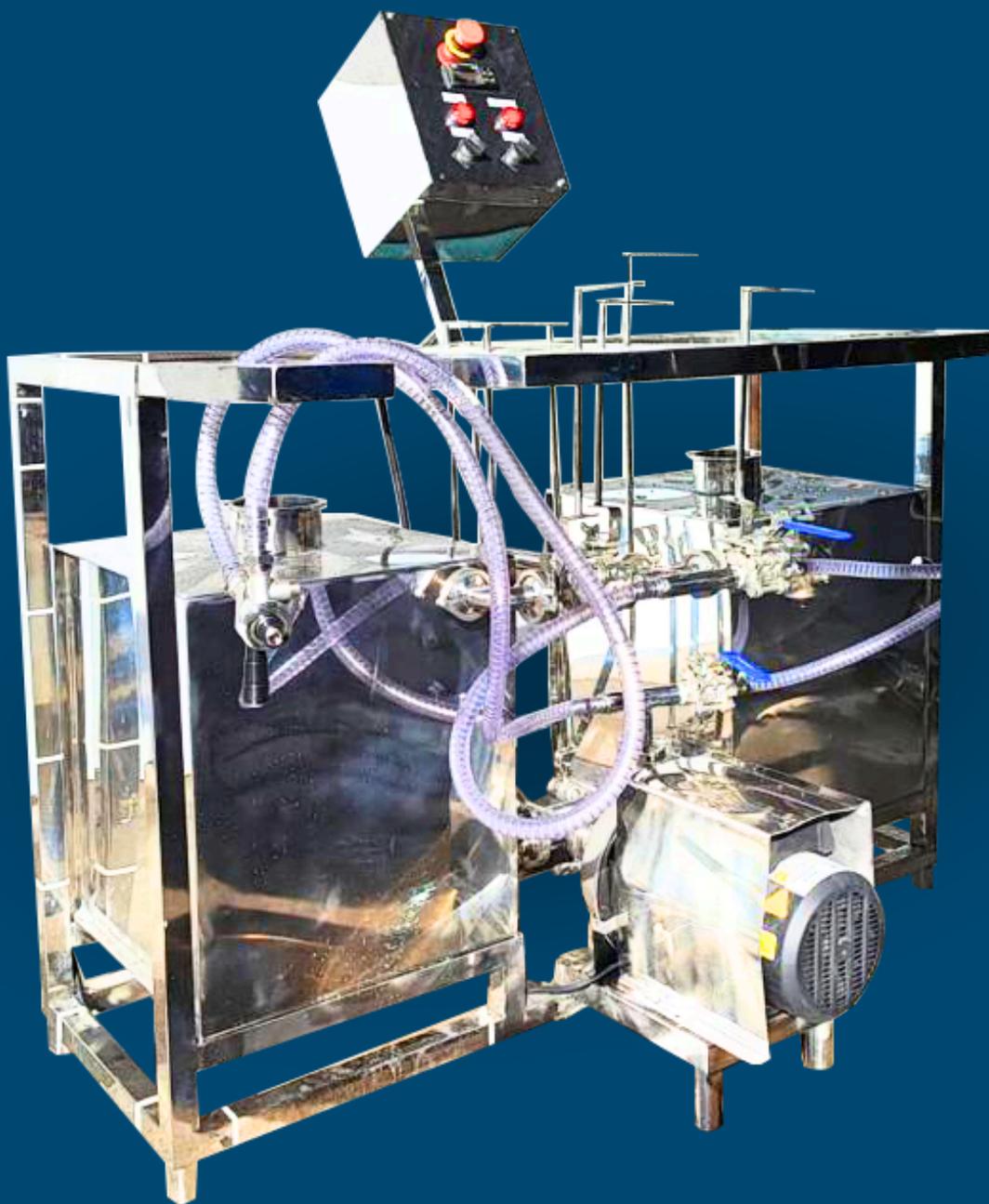


Carrinho CIP com tanque aquecido

Carrinho de aço inoxidável para transporte da bomba

- Bifásica 220V;
- 01 bomba monofásica 220V de 01CV;
- 01 reservatório de 60L com resistência de 4000W;
- Quadro elétrico com controlador de temperatura e acinamento da bomba;
- Acompanha 5M de cabo (Não acompanha tomada industrial)



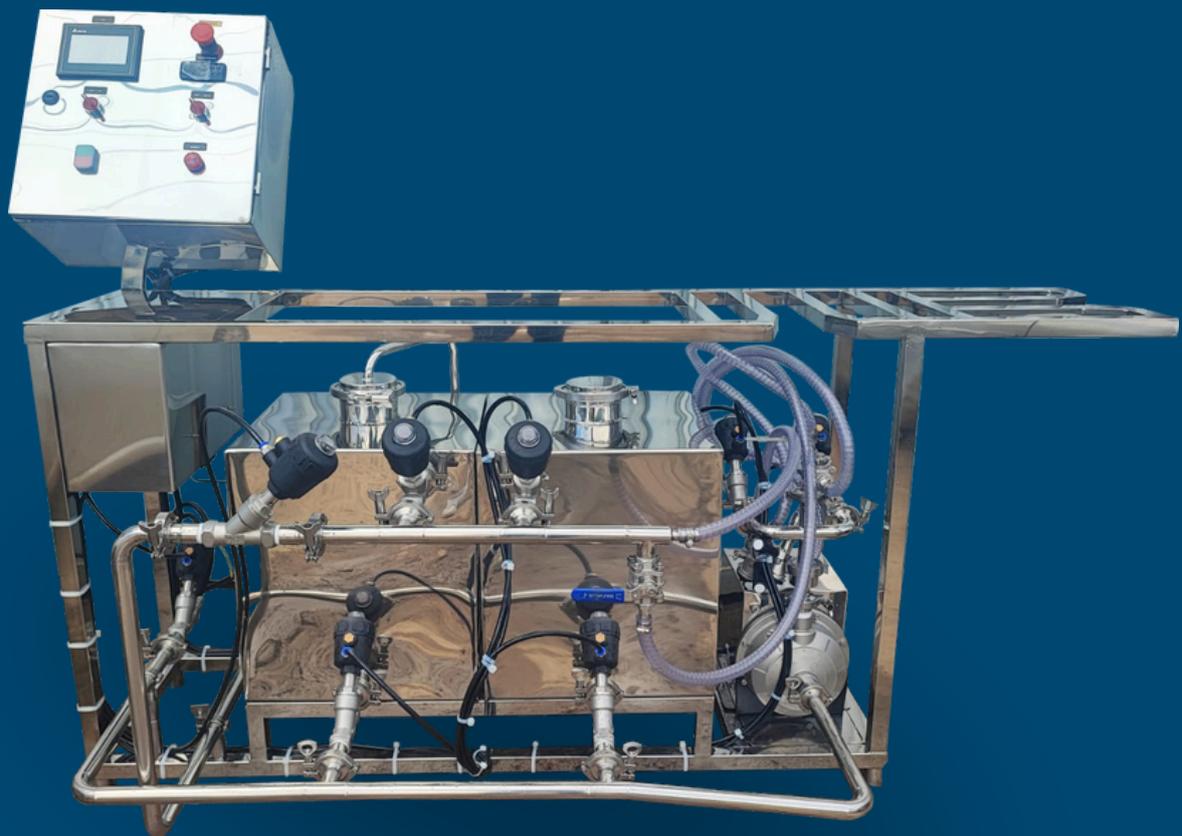




Lavadora de Barril semi-automática

- Material: Aço inox AISI 304;
- Dimensões: 1.200MM(L) x 720MM(P) x 1.300MM(A);
- Bifásica 220V;
- Quadro elétrico com controle digital de temperatura e acionamento da bomba;
- Abertura das válvulas feito manualmente através de alavancas;
- Contém 02 reservatórios de 60L cada, 01 aquecido e outro sem aquecimento;
- Reservatório destinado a soda aquecido por 01 resistência de 4000W e com controle de temperatura digital;
- Bomba centrífuga com cabeça e rotor de inox para circulação, com potência de 1 CV;
- Escotilha de inspeção nos reservatórios;
- Lavagem de 2 ou 1 barril por processo;
- Suporte para Polykegs de 16L, 20L e 30L e Barris KEG de 10L a 50L, modelos Euro e Slim 7.

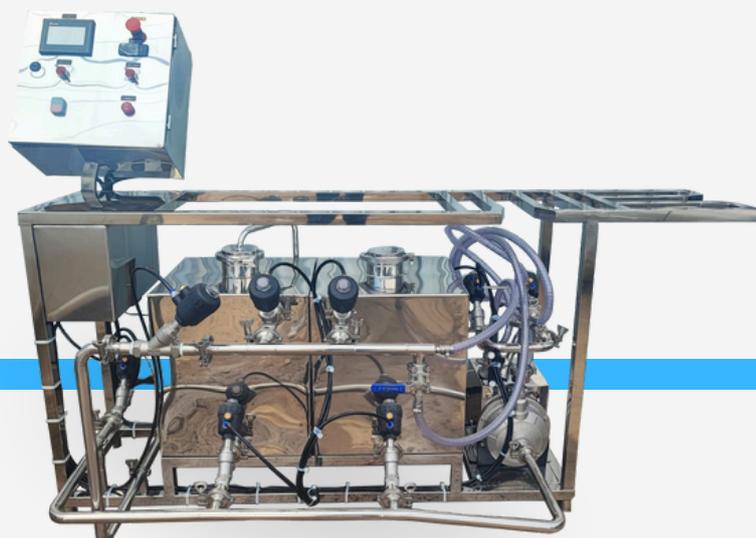






Lavadora de Barril automática

- Material: Aço inox AISI 304
- Dimensões: 1.500MM(L) X 720MM(P) X 1.300MM (A);
- Funcionamento automático das válvulas e bomba, acionado por uma tela IHM de 7" e função touch screen.
- Contém 02 reservatórios de 60L cada, 01 aquecido e outro sem aquecimento;
- Reservatório destinado a soda aquecido por 01 resistência de 4000W e com controle de temperatura digital;
- Bomba centrífuga com cabeça e rotor de inox para circulação, com potência de 1CV;
- Escotilha de inspeção nos reservatórios;
- Lavagem de 01 ou 02 barris por processo;
- Suporte para Polykegs de 16L, 20L e 30L e Barris KEG de 10L a 50L, modelos Euro e Slim 7.







Planta de brassagem tribloco

Inteiramente construídas em aço inoxidável AISI 304, nossas brassagens estão preparadas para atender o cervejeiro dentro de sua necessidade.

Todas as salas de cozimento produzidas pela Sudeste Inox são montadas em plataformas e interligadas por tubulações inteligentes. As bombas necessárias a cada sistema também já estão interligadas. Nossos sistemas são originalmente semi automatizados e podem, se você optar, ser totalmente automáticos e monitorados por supervisório / CLP.

PANELA DE MOSTURA

- Fabricada em aço inox AISI 304;
- Tampa bipartida.
- Fundo cônico com uma saída central;
- Conexão de retorno superior;
- Acabamento interno e externo polido;
- Parede simples;
- Poço termométrico para sensor de temperatura, com controlador digital;
- Apoio individual fixação direta na plataforma;
- Agitador de grãos mecânico acionado por moto-reductor central 40 e 50 rpm;
- Sistema de aquecimento por resistência elétrica (12.000W trifásica)

PANELA DE FILTRAGEM

- Fabricado em aço inox AISI 304;
- Tampa bipartida;
- Conexão múltipla coletora no fundo plano;
- Conexão de retorno superior com espalhador;
- Visor de linha com luminária em vidro transparente;
- Acabamento interno sanitário e externo polido;
- Parede simples
- Fundo falso industrial em aço inox AISI 304 fracionado em pizza, com abertura de 750 micras.
- Altura do fundo filtrante: 11/4”;
- Saídas 1 ½” para mosto filtrado;
- Afofador de grãos do mosto mecânico acionado por moto reductor central 2 á 4 rpm, com facas alternadas;
- Janela de inspeção superior;
- Porta lateral para retirada de bagaço;
- Tubo coletor de mosto com by pass para injeção de água quente no fundo.





PANELA DE FERVURA

- Fabricada em aço inox AISI 304;
- Tampa cônica com porta de inspeção e duto para eliminação de gases de fervura, e canaleta para retenção de condensado;
- Conexão intermediária tangencial, sentido anti-horário, para abastecimento e whirlpool do mosto;
- Mosto, a altura de 1/3 do fundo;
- Conexão lateral para transferência e recirculação do mosto;
- Conexão no fundo para dreno e lateral para saída mosto quente;
- Acabamento interno sanitário e externo polido;
- Poço termométrico para sensor de temperatura, com controlador digital;
- Parede simples;
- Sistema de aquecimento por resistência elétrica (15.000W trifásica)

PAINEL DE CONTROLE

- Controle de temperatura panelas mostura e fervura;
- Controle de rampas e patamares panela mostura; (novus)
- Chave liga desliga bomba recirculação mosto;
- Inversor de frequência bomba recirculação do mosto;
- Chave liga desliga bomba trasfega do mosto;
- Inversor de frequência bomba transfega mosto;
- Chave liga desliga agitador panela mostura;
- Chave liga desliga afofador panela filtragem;
- Chave segurança painel de controle;
- Chave iluminação visores de linha
- Inversor de frequência misturador da mostura

Tamanhos e capacidade

Inteiramente construídas em aço inoxidável AISI 304, nossas brassagens estão preparadas para atender o cervejeiro dentro de sua necessidade.

Todas as salas de cozimento produzidas pela Sudeste Inox são montadas em plataformas e interligadas por tubulações inteligentes. As bombas necessárias a cada sistema também já estão interligadas. Nossos sistemas são originalmente semi automatizados e podem, se você optar, ser totalmente automáticos e monitorados por supervisório / CLP.







Single Vessel 250L Parede Dupla

- Material: Aço inox AISI 304
- Equipamento trifásico 220V
- Quadro elétrico com controlador de brassagem beermax, acionamento da bomba e acionamento das resistências individualmente;
- Bomba monofásica 1CV;
- 03 Resistências 5.000W cada;
- Isolamento Térmico com lã de rocha;
- Cesto com peneira filtrante cortada a laser na parte inferior e superior;
- Içamento do cesto por guincho elétrico;
- Tubulação inox com válvula borboleta 1";
- Trocador de calor bermo brasado estágio simples;
- Tubulação de whirlpool;
- Pés com regulagem;

* Não acompanha espigões e mangueiras.







Tanque de água gelada

- Fabricado em aço inox AISI 304 na parte externa, internos em polietileno.
- Fundo reto com uma saída lateral e Conexão de retorno superior;
- Acabamento externo polido;
- Parede dupla com isolamento térmico em poliuretano tipo a e b.
- Poço termométrico para sensor de temperatura pt100, com controlador digital;
- Sistema de resfriamento por unidade condensadora de 1.1/2 hp com carga térmica dividida.

* Não acompanha espigões e mangueiras.







Tanque de água quente

- Fabricado em aço inox AISI 304;
- Acabamento interno sanitário;
- Acabamento externo polido alto brilho;
- Escotilha de inspeção de fácil manuseio;
- Tubulação em inox 304;
- Aquecimento através de resistência elétrica;
- Isolamento em lã de rocha;
- Spray ball para limpeza CIP;
- Visor de nível com régua graduada.

* Não acompanha espigões e mangueiras.

