



**EnoBeer**

PRODUZIONE IMPIANTI BIRRA

**Avanguardia, Tecnologia e Passione**

**Made in ITALY**

**FERMENTATORI E SERBATOI DI MATURAZIONE**





EnoBeer è un'Azienda Italiana specializzata nella progettazione e produzione di impianti per il settore birra con tecnici specializzati nel settore.

Si pone l'obiettivo di fornire una gamma di prodotti moderni, progettati sulle reali esigenze degli utilizzatori, altamente affidabili ed efficienti.

La produzione comprende 5 linee di produzioni, che i nostri clienti possono scegliere in base alle loro esigenze produttive. La capacità produttiva dei nostri impianti professionali va da 200lt fino a 2500lt.

La produzione dei serbatoi di fermentazione e stoccaggio va da 300lt fino a 5000lt.

Inoltre su richiesta del Cliente, possiamo fornire impianti completi chiavi in mano.

Il nostro stile è nell'attenzione alle esigenze del cliente, fornendo consulenza ed assistenza sia in fase di analisi iniziale dei locali per il dimensionamento ottimale dell'impianto, sia in fase di produzione con personale esperto e disponibile.

Il nostro motto è "Qualità, Professionalità, Assistenza" sempre con la garanzia di costi contenuti grazie alle sinergie con le strutture produttive delle aziende partner.



# PRODUZIONE SERBATOI DI FERMENTAZIONE E STOCCAGGIO - FONDO CONICO 60° ATMOSFERICI

## DOTAZIONE DI SERIE

- Cielo bombato;
- Fondo conico 60°;
- Chiusino superiore Ø 400mm;
- Coibentazione cilindro e fondo;
- Tubo di rimontaggio con sfera;
- Attacco CO2;
- Scarico totale;
- Scarico parziale;
- Piedini regolabili.



MODELLO	DIAMETRO VALVOLA INTERNA	SPESSORE COIBENTAZIONE	DIAMETRO VALVOLA ESTERNA	ALTEZZA VITOLA INTERNA	VOLUME DI UTILIZZO (lt)	VOLUME APPROSSIMATIVO (lt)	SPESSORE COIBENTAZIONE	CHIUSINO	TUBO DI LAVAGGIO	MATERIALE	FINITURA LAMIERE ESTERNE
3 hl *	800	65	930	750	300	430	4	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60A 5 hl *	800	65	930	1000	500	650	4	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60A 6 hl *	800	65	930	1250	600	800	4	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60A 10 hl	1150	60	1270	750	1000	1300	4	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60A 12 hl	1150	60	1270	1000	1200	1600	4	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60A 15 hl	1150	60	1270	1250	1500	1900	4	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60A 20 hl	1270	65	1400	1250	1500	1900	4	400	SI	AISI 304	SB

### OPTIONAL:

- Fascia di refrigerazione fondo conico a 60° 3-5-6 hl
- Asta a livello mobile 3-6hl
- Asta a livello mobile 10-20hl:

# FERMENTATORI ISOBARICI FCTB60

## 1 BAR CERTIFICATI PED

### CONFIGURAZIONE IMPIANTO

- Cielo bombato;
- Fondo conico 60°;
- Chiusino superiore Ø 400mm;
- Tubo di rimontaggio con sfera;
- Attacco CO2;
- Scarico totale;
- Scarico parziale;
- Gorgogliatore;
- Valvola di sicurezza;
- Valvola rompivuoto;
- CERTIFICAZIONE PED.



MODELLO	DIAMETRO VALVOLA INTERNA	ALTEZZA VITOLA INTERNA	VOLUME DI UTILIZZO (lt)	VOLUME APPROSSIMATIVO (lt)	SPESSORE COIBENTAZIONE	CHIUSINO	TUBO DI LAVAGGIO	MATERIALE	FINITURA LAMIERE ESTERNE
FCTB60 3 hl	800	750	300	430	3	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60 5 hl	800	1000	500	650	3	400	SI	AISI 304	SB
FCR60 6 hl	800	1250	600	800	3	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60 10 hl	1150	750	1000	1300	3	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60 12 hl	1150	1000	1200	1600	3	400	SI	AISI 304	SB

### OPTIONAL:

- Asta a livello mobile 3-6hl
- Asta a livello mobile 10-12hl

# FERMENTATORI ISOBARICI FCTB60 ISOLATI 3 BAR CERTIFICATI PED

## CONFIGURAZIONE IMPIANTO

- Cielo bombato;
- Fondo conico 60°;
- Chiusino superiore Ø 400mm;
- Coibentazione cilindro e fondo;
- Tubo di rimontaggio con sfera;
- Attacco CO2;
- Scarico totale;
- Scarico parziale;
- Piedini regolabili;
- Gorgogliatore;
- Valvola di sicurezza;
- Valvola rompivuoto;
- CERTIFICAZIONE PED.



MODELLO	DIAMETRO VALVOLA INTERNA	SPESSORE COIBENTAZIONE	DIAMETRO VALVOLA ESTERNA	ALTEZZA VITOLA INTERNA	VOLUME DI UTILIZZO (lt)	VOLUME APPROSSIMATIVO (lt)	GAMBE	CHIUSINO	TUBO DI LAVAGGIO	MATERIALE	FINITURA LAMIERE ESTERNE
FCTB60 3 hl *	800	65	930	750	300	430	4	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60 5 hl *	800	65	930	1000	500	650	4	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60 6 hl *	800	65	930	1250	600	800	4	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60 10 hl	1150	60	1270	750	1000	1300	4	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60 12 hl	1150	60	1270	1000	1200	1600	4	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60 15 hl	1150	60	1270	1250	1500	1900	4	400	SI	AISI 304	SB
FCTB60 20 hl	1270	65	1400	1350	2000	2500	4	400	SI	AISI 304	SB

### OPTIONAL:

- Fascia di refrigerazione fondo conco a 60° 3-5-6 hl
- Asta a livello mobile 3-6hl
- Asta a livello mobile 10-20hl

# PRODUZIONE SERBATOI DI MATURAZIONE

## FONDO - CIELO BOMBATO (brite tank)

### CONFIGURAZIONE IMPIANTO

- Cielo e fondo bombato;
- Chiusino superiore Ø 400mm;
- Coibentazione cilindro e fondo;
- Tubo di rimontaggio con sfera;
- Attacco CO2;
- Valvola di sicurezza;
- Scarico totale;
- Piedini regolabili.



MODELLO	DIAMETRO VIROLA INTERNA	SPESSORE COIBENTAZIONE	DIAMETRO VIROLA ESTERNA	ALTEZZA VIROLA INTERNA	VOLUME APPROSSIMATIVO (LT)	GAMBE n°	CHIUSINO	TUBO DI LAVAGGIO	MATERIALE	FINITURA LAMIERE ESTERNE
BBT 5 HL	800	65	930	1000	630	4	400	SI	AISI 304	SB
BBT 6 HL	800	65	930	1100	680	4	400	SI	AISI 304	SB
BBT 10 HL	1025	50	1150	1000	1100	4	400	SI	AISI 304	SB
BBT 12 HL	1025	50	1150	1250	1200	4	400	SI	AISI 304	SB
BBT 15 HL	1150	60	1270	1250	1700	4	400	SI	AISI 304	SB
BBT 20 HL	1150	60	1270	1750	2200	4	400	SI	AISI 304	SB
BBT 30 HL	1270	60	1270	2250	3200	4	400	SI	AISI 304	SB
BBT 40 HL	1400	60	1600	2500	4200	4	400	SI	AISI 304	SB
BBT 50 HL	1600	60	1750	2250	5400	4	400	SI	AISI 304	SB

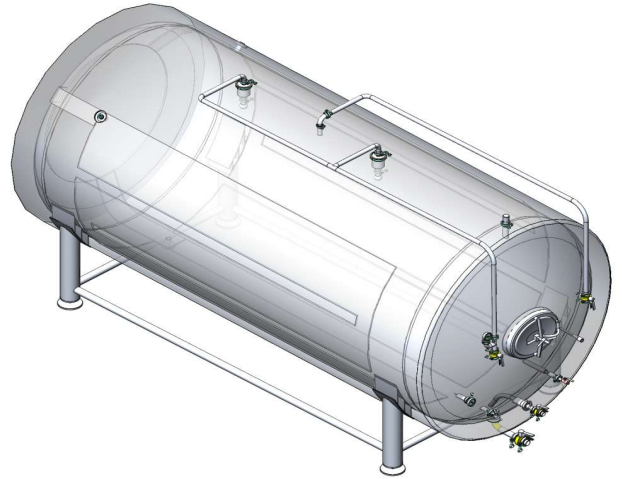
### OPTIONAL:

- Asta a livello mobile 5-6hl
- Asta a livello mobile 10-12hl
- Asta a livello mobile 15-20hl
- Asta a livello mobile 20-50hl
- Candela porosa

# SERBATOIO ORIZZONTALE FBTB60

## CONFIGURAZIONE IMPIANTO

- Capacità da 500lt a 4.000lt;
- n.4 gambe Fondo Bombato;
- Cielo Bombato Pressione massima di esercizio 2,5 bar;
- Realizzato in acciaio inox AISI 304;
- Isolamento termico fondo posteriore e cilindro;
- Finitura esterna scotch bright;
- Tasche di scambio termico sul cilindrico;
- Tubo di lavaggio DIN 40;
- n.1 valvola a sfera per tubo di lavaggio per ingresso CO<sub>2</sub>;
- n.2 divosfere;
- n.1 prelevacampione;
- n.1 pozzetto per sonda di temperatura;
- n.4 Piedini regolabili Chiusino diametro 400 mm;
- n.1 Valvola di sicurezza;
- n.1 Valvola di depressione;
- n.1 valvola a farfalla DIN DN40 scarico totale;
- Targhetta identificativa;
- Omologazione PED (2,5 bar).



# CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre il macchinario per i primi dodici mesi dalla messa in funzione. In caso di mancato utilizzo immediato la garanzia copre fino a diciotto mesi dalla data di consegna, e successivamente decade.

La garanzia non riguarda il trasporto della macchina che è a cura dell'acquirente e decade in caso di utilizzo non conforme a quanto indicato nel manuale.

La riparazione si intende franco nostro stabilimento di Cerreto Guidi,(FI); non riguarda il trasporto che è a cura dell'acquirente.

Sono esclusi da garanzia, comportando la cessazione da qualsiasi obbligo i difetti dipendenti da:

- Errata installazione.
- Manomissione del macchinario.
- Inesperienza, mancata manutenzione, intempestiva segnalazione dei difetti.
- Inosservanza di quanto previsto nel presente manuale di istruzione.
- Riparazione da parte di personale non autorizzato da Enoitalia s.r.l.
- Danni di trasporto, che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione o di imballaggio.
- Interventi di installazione ed alloggiamento in impianti elettrici diversi dalle indicazioni riportate sul manuale e sulla targhetta riportata sul motore.
- Spese e rischi di trasporto nel caso di invio del macchinario presso centri di assistenza autorizzati.
- Componenti elettrici.
- Materiali di consumo e costi di manutenzione ordinaria presenti nel suddetto manuale.

La garanzia non si estende all'obbligo di risarcire danni a cose o persone derivanti dall'impiego del nostro prodotto anche in caso di rottura o difetto.

Comportano l'immediata cessazione degli obblighi di garanzia, l'inadempienza delle condizioni di pagamento concordate.

Tutti gli eventuali reclami dovranno essere comunicati dal compratore entro 8 giorni dall'acquisto, in forma scritta, a ENOBEER s.r.l.

**Riserva di proprietà:** come previsto dagli art. 1523-1524 e seguenti del codice civile, il trasferimento di proprietà dei beni oggetto della vendita avverrà solo dopo il completo pagamento di quanto concordato.

Il foro competente per qualsiasi controversia dovesse venir fuori dal presente contratto è quello di Firenze. Anche se concittadini esteri o merce fornita all'estero, ogni controversia è regolamentata dalla legislazione italiana.

## **NOTE, IMBALLAGGI**

Addebito per imballo su pallet € 25,00 per pallet fino a 120 cm lunghezza.

Per pallet fino a 180 cm addebito € 40,00. Per pallet più grandi addebito € 50,00.

Imballo in gabbie in legno addebito da quantificare in base alle dimensioni.

Manuali di uso e manutenzione e certificazione CE vengono consegnati assieme ad ogni macchinario.