



Stabilimento di Orvieto (TR)



Stabilimento di Altivole (TV)

adgmaster.it - printed in Italy - 07/2023

ACCESSORI

- Hop rocket
- Dry hopping
- Hop back
- Propagatori dei lieviti
- Pompe carrellate

ACCESSORIES

- Hop rocket
- Dry hopping
- Hop back
- Yeast propagators
- Pumps on wheels



PASTORIZZATORI FLASH

FLASH PASTEURIZERS

PASTEURIZADORES FLASH

PASTEURISATEURS FLASH



PASTORIZZATORI A TUNNEL

TUNNEL PASTEURIZERS

PASTEURIZADORES EN EL TUNEL

PASTEURISATEURS AU TUNNEL



CARBONATATORE IN LINEA

INLINE CARBONATION SYSTEM

CARBONADOR EN LINEA

CARBONATEUR EN LIGNE



Impianti per la produzione della birra

Plants for the production of beer

Plantas para la producción de cerveza

Plantes de la production de bière

ACCESORIOS

- Hop rocket
- Dry hopping
- Hop back
- Propagador de levaduras
- Bombas sobre ruedas

ACCESSOIRES

- Hop rocket
- Dry hopping
- Hop back
- Propagateurs de levure
- Pompes à roues



STUDIO DELLA MIGLIORE
SOLUZIONE TECNICA,
PROGETTAZIONE
MECCANICA, SOFTWARE
DI GESTIONE,
PRODUZIONE, TRASPORTO,
INSTALLAZIONE,
MANUTENZIONE E
ASSISTENZA, FORMAZIONE,
RICERCA E SVILUPPO



STUDYING OF THE BEST
TECHNICAL SOLUTION,
MECHANICAL DESIGN,
MANAGEMENT SOFTWARE,
PRODUCTION, TRANSPORT,
INSTALLATION SERVICE,
MAINTENANCE AND
ASSISTANCE, MANUTENTION
FORMATION, RESEARCH
AND DEVELOPMENT



ESTUDIO DE LA MEJOR
SOLUCIÓN TÉCNICA,
DISEÑO MECANICO,
SOFTWARE DE GESTIÓN,
PRODUCCIÓN,
TRANSPORTE,
INSTALACIÓN,
MANTENIMIENTO
Y ASISTENCIA,
ADIESTRAMIENTO,
INVESTIGACIÓN



ETUDE DE LA MEILLEURE
SOLUTION TECHNIQUE,
DESIGN MÉCANIQUE,
LOGICIEL DE GESTION,
PRODUCTION,
TRANSPORT, MISE EN
ŒUVRE, MANUTENTION
ET ASSISTANCE,
FORMATION,
RECHERCHE ET
DÉVELOPPEMENT



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





SALE COTTURA

- Sistemi a due tini
- Sistemi a tre tini
- Sistemi a quattro o più tini



MASH FILTER

- Le sale cottura possono essere equipaggiate con questo sistema di filtrazione in alternativa al tino di filtrazione per velocizzare il processo ed aumentare le rese



SALE COTTURA ELETTROCOLORATE

- Sale cottura elettrocolorate ideali per brewpub



CANTINA DI FERMENTAZIONE E MATURAZIONE

- Serbatoi multifunzione brevettati - UNITANK 2.0
- Maturatori
- Serbatoi di spillatura (Beer tanks)
- Serbatoi priming



IMPIANTI DI SERVIZIO

- Serbatoi acqua calda
- Serbatoi acqua fredda
- Serbatoi acqua di processo



SISTEMI DI LAVAGGIO E SANIFICAZIONE

- CIP da uno a quattro serbatoi
- Da 100 lt fino a 5000 lt
- Manuali o automatici



LINEE DI FILTRAZIONE

- Filtri kieselgur
- Filtri pressa
- Filtri tangenziali
- Microfiltrazione



SISTEMI PER LA GESTIONE DEL MALTO

- Macinazione
- Trasporto al tino miscela



BREWHOUSES

- Two tuns configurations
- Three tuns configurations
- Four or more than four configurations



MASH FILTER

- Brewhouses can be equipped by mash filter as an alternative to the lauter tun in order to speed up the process and to increase the yield



ELECTROCOLORED BREWHOUSE

- Electrocolored brewhouses perfect for brewpub



FERMENTATION AND MATURATION CELLAR

- Patented multifunctional tanks - UNITANK 2.0
- Maturation tanks
- Beer tanks with inliner bag
- Priming tanks



SERVICE PLANTS

- Hot water tanks
- Ice water tanks
- Process water tanks



WASHING AND SANITATION SYSTEMS

- CIP from one to four 100 lt tanks
- Capacity 100 lt up to 5000 lt
- Manual or automatic



FILTRATION LINES

- Kieselgur filter
- Press filter filter
- Crossflow filter
- Microfiltration



MALT MANAGEMENT SYSTEMS

- Milling malt
- Transportation to the mash tun



SALAS DE COCCIÓN

- Sistemas a dos tanques sistema
- Sistemas a tres tanques
- Systèmes con quatre ou plus cuves



MASH FILTER

- Las salas de coccion pueden ser equipados con este como alternativa a la tanque de filtració para acelerar el proceso y aumentar los rendimientos



SALAS DE COCCIÓN ELECTROCOLORADO

- Salas de cocción ideal para brewpub



CANTINA DE FERMENTACION Y MATURACION

- UNITANK 2.0 - tanque multifuncion patentado
- Tanques de maturation
- Beer tanks con bolsa in linear interna
- Tanques de priming



INSTALLATIONS DE SERVICE

- Tanque de agua caliente
- Tanque de agua helada
- Tanque de agua de proceso



SISTEMAS DE LAVADO Y SANEAMIENTO

- CIP de uno a cuatro depósitos de 100 lt
- Capacidad 100 lt hasta 5000 lt
- Manual o automático



SYSTEMA DE FILTRACION

- Filtros kieselgur
- Filtros prensa
- Filtros tangenciales
- Microfiltration



SISTEMAS DE GESTIÓN DE MALTA

- Molienda
- Transporte al tanque de maceracion



SALLES DE BRASSAGE

- Systèmes à deux cuves
- Systèmes à trois cuves
- Systèmes à quatre ou plus cuves



MASH FILTER

- Les brasseries peuvent être équipés de ce système de filtration ou plus comme alternative à la cuve de filtration pour accélérer le processus et augmenter les rendements



SALLES DE BRASSAGE ÉLECTROCOLORÉ

- Salle de brassage ideal pour les brewpub



CAVE DE FERMENTATION ET MATURATION

- UNITANK 2.0 - cuves multifonction breveté
- Cuves de maturation
- Beer tanks avec sac interne
- Cuves de priming



INSTALLATIONS DE SERVICE

- Cuve d'eau chaude
- Cuve d'eau froid
- Cuve d'eau de processus



SYSTÈME DE LAVAGE ET DE DÉSINFECTION

- CIP d'un à quatre réservoirs
- De 100 lt jusqu'à 5000 lt
- Manuel ou automatique



LIGNES DE FILTRATION

- Filtres kieselgur
- Filtres presse
- Filtres avec flux tangentiel
- Microfiltration



SYSTÈME DE GESTION DU MALT

- Broyage
- Transport vers le réservoir de mélange